This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Acerca de este libro

Esta es una copia digital de un libro que, durante generaciones, se ha conservado en las estanterías de una biblioteca, hasta que Google ha decidido escanearlo como parte de un proyecto que pretende que sea posible descubrir en línea libros de todo el mundo.

Ha sobrevivido tantos años como para que los derechos de autor hayan expirado y el libro pase a ser de dominio público. El que un libro sea de dominio público significa que nunca ha estado protegido por derechos de autor, o bien que el período legal de estos derechos ya ha expirado. Es posible que una misma obra sea de dominio público en unos países y, sin embargo, no lo sea en otros. Los libros de dominio público son nuestras puertas hacia el pasado, suponen un patrimonio histórico, cultural y de conocimientos que, a menudo, resulta difícil de descubrir.

Todas las anotaciones, marcas y otras señales en los márgenes que estén presentes en el volumen original aparecerán también en este archivo como testimonio del largo viaje que el libro ha recorrido desde el editor hasta la biblioteca y, finalmente, hasta usted.

Normas de uso

Google se enorgullece de poder colaborar con distintas bibliotecas para digitalizar los materiales de dominio público a fin de hacerlos accesibles a todo el mundo. Los libros de dominio público son patrimonio de todos, nosotros somos sus humildes guardianes. No obstante, se trata de un trabajo caro. Por este motivo, y para poder ofrecer este recurso, hemos tomado medidas para evitar que se produzca un abuso por parte de terceros con fines comerciales, y hemos incluido restricciones técnicas sobre las solicitudes automatizadas.

Asimismo, le pedimos que:

+ *Haga un uso exclusivamente no comercial de estos archivos* Hemos diseñado la Búsqueda de libros de Google para el uso de particulares; como tal, le pedimos que utilice estos archivos con fines personales, y no comerciales.

+ *No envíe solicitudes automatizadas* Por favor, no envíe solicitudes automatizadas de ningún tipo al sistema de Google. Si está llevando a cabo una investigación sobre traducción automática, reconocimiento óptico de caracteres u otros campos para los que resulte útil disfrutar de acceso a una gran cantidad de texto, por favor, envíenos un mensaje. Fomentamos el uso de materiales de dominio público con estos propósitos y seguro que podremos ayudarle.

+ *Conserve la atribución* La filigrana de Google que verá en todos los archivos es fundamental para informar a los usuarios sobre este proyecto y ayudarles a encontrar materiales adicionales en la Búsqueda de libros de Google. Por favor, no la elimine.

+ *Manténgase siempre dentro de la legalidad* Sea cual sea el uso que haga de estos materiales, recuerde que es responsable de asegurarse de que todo lo que hace es legal. No dé por sentado que, por el hecho de que una obra se considere de dominio público para los usuarios de los Estados Unidos, lo será también para los usuarios de otros países. La legislación sobre derechos de autor varía de un país a otro, y no podemos facilitar información sobre si está permitido un uso específico de algún libro. Por favor, no suponga que la aparición de un libro en nuestro programa significa que se puede utilizar de igual manera en todo el mundo. La responsabilidad ante la infracción de los derechos de autor puede ser muy grave.

Acerca de la Búsqueda de libros de Google

El objetivo de Google consiste en organizar información procedente de todo el mundo y hacerla accesible y útil de forma universal. El programa de Búsqueda de libros de Google ayuda a los lectores a descubrir los libros de todo el mundo a la vez que ayuda a autores y editores a llegar a nuevas audiencias. Podrá realizar búsquedas en el texto completo de este libro en la web, en la página `http://books.google.com`

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF TEXAS

[redacted]

[redacted]

Q581.97286 P986E LAC

[redacted]

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

ADMINISTRACIÓN DEL SEÑOR LIC. DON CLETO GONZALEZ VÍQUEZ.

ENSAYO

SOBRE LAS

PLANTAS USUALES DE COSTA RICA

POR

H. PITTIER

Ex-Director del Instituto físico-geográfico nacional de Costa Rica, hoy Oficial del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Washington, D. C., U.S.A.
H. L. & J. B. McQUEEN, INC.
1908

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PLANTAS USUALES DE COSTA RICA

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

ILUSTRACIONES.

En frente de la pagina

PLATE I. Orilla de alta selva en las llanuras atlánticas . . . . . *Frontispicio*
II. Selva en la zona litoral de la Bahia de Salinas 8
III. Cacao criollo en Las Huacas de Nicoya 18
IV. *Lucuma mammosa*, ó arbol de zapote 34
V. Cacao calabacillo, arbol con frutas 37
VI. *Couepia Kunthiana*, ó zapotillo de Nicoya 46
VII. Grupo de *Castilla costaricana* en el valle de Tuís 48
VIII. Cacao criollo, mazorca 72
IX. Cacao calabacillo, mazorca 72
X. Cacao pataste, mazorca 73
XI. *Coffea arabica*, café común 74
XII. *Coffea liberica*, café de Liberia 74
XIII. *Cyclanthera Tonduzii*, caífa 74
XIV. *Coccos nucifera*, cocotero 82
XV. *Acrocomia vinifera*, coyol 85
XVI. *Pithecoctenium muricatum*, ó cucharilla 86
XVII. *Passiflora ligularis*, granadilla 96
XVIII. *Lühea Endopogon*, molenillo 97
XIX. *Genipa Caruto*, guaitíl 98
XX. *Bryophyllum calycinum*, hoja del aire 103
XXI. *Castilla costaricana*, hule de Turrialba 105
XXII. *Castilla nicoyana*, hule de Nicoya 105
XXIII. *Sapota zapotilla*, níspero 118
XXIV. *Porcelia nicaraguensis*, palanco, ramito con flores 120
XXV. *Attalea gomphococca*, palma real, en Matambú, Nicoya 120
XXVI. Bosque de culumates en la zona litoral de Salinas 121
XXVII. *Apeiba aspera*, peine de mico, fruto 124
XXVIII. *Apeiba aspera*, peine de mico, arbol en Rio Hondo 124
XXIX. *Mucuna pruriens*, pica-pica, Nicoya 125
XXX. *Croton xalapensis*, terré, El Paraíso 136
XXXI. *Lucuma mammosa*, zapote 141

Digitized by Google

Digitized by Google

THE LIBRARY
THE UNIVERSITY
OF TEXAS

Las Plantas Usuales de Costa Rica.

INTRODUCCION.

ESBOZO DE LA EXPLORACION BOTANICA DE COSTA RICA.

El estudio sistemático de la flora de Costa Rica se inició hacia 1846, con la llegada al país del naturalista danés Andrés Sandoe Oersted. Sólidamente preparado y ferviente en su deseo de investigar los tesoros de la rica naturaleza tropical, el joven botánico—andaba á la sazón en su trigésima primavera—dedicó cerca de dos años al estudio de las vírgenes florestas costarricenses. Entró por Puntarenas y exploró cuidadosamente la zona que se atravesaba entonces para llegar á la meseta central, haciendo amplia cosecha de especies nuevas. Durante su permanencia en San José, hizo varias excursiones importantes en las que podemos seguir aún sus huellas por medio de las numerosas plantas recogidas. Así es que visitó el vallecito del Jarís, y los alrededores de Pacaca, entonces habitado solamente por Indios. No podemos leer sus referencias á los hermosos bosques de la Candelaria sin que nos duela el corazón al recordar las despojadas cuestas, los peñascos y la aridez del mismo districto, tal como lo hemos conocido. Y si realizamos la incuria demonstrada con relación á la conservación de los bosques por las succesivas legislaturas del país, llegamos sin dificultad á prever la misma suerte para muchos otros vallecitos, hoy galas de la vertiente del Pacífico. Carestía de aguas potables, deterioro del clima, lavado del suelo arable expuesto al golpe directo de los aguaceros, derrumbamiento de las faldas, esterilización y aniquilamiento de las fuerzas productoras de la tierra—tales son las consecuencias, fatalmente experimentadas en muchos países, de ese afán de destruir con el terrible auxilio del fuego, los bosques que constituyen uno de los mayores bienes puestos por la naturaleza al servicio de la humanidad.

Despues de algunos meses de permanencia en San José, Oersted se trasladó á Cartago, en donde se granjeó la simpatía y el apoyo de dos egregios patricios—don Francisco María Oreamuno y don Francisco Gutierrez. Como testimonio de su agradecimiento, el modesto sabio

Digitized by Google

dedicó más tarde á estos dos amantes del progreso la primera—y desgraciadamente única—entrega de la obra en que había proyectado condensar los resultados de su viaje. Además, quizo conservar á la ciencia el nombre del primero, dedicándole un género nuevo descubierto por el en los alrededores de lo que es hoy Juan Viñas. Me refiero al *Oreamunoa pterocarpa Oerst.*, único representante en Costa Rica de la familia de los nogales y que no se ha vuelto á recoger por ningún botánico, abstracción hecha de un fruto que encontré algunos años ha cerca de La Gloria, sin reconocer inmediamente su identidad. Otras dos plantas (*Lamourouxia Gutierrezii* y *Siphocampylus Gutierrezii*) fueron destinadas para conmemorar en los anales de la botánica el nombre del segundo protector y amigo de Oersted, don Francisco Gutierrez.

Desde Cartago, el naturalista danés exploró la falda meridional del Volcán Irazú, atrevesando para llegar hasta la cumbre gloriosos robledales, de los cuales bien pronto ni el recuerdo quedará. Luego permaneció por algunas semanas en la finca de El Naranjo (hoy Juan Viñas), de donde salió para hacer el entonces peligroso viaje hasta Moín, siguiendo el valle del Reventazón. Aquellos días de dura caminata por los montes vírgenes ya se acabaron para los costarricenses, y pocos son los que pueden realizar las dificultades que se ofrecían, especialmente para un naturalista encumbrado con el equipo indispensable á sus trabajos.

Entrado al país por Puntarenas, Oersted salió por vía del valle del Sarapiquí, del cual dejó una descripción fragmentaria pero sumamente valiosa.

Una vez en Nicaragua, su interés se concentró en el canal que se trataba á la sazón de excavar entre el lago de Granada y algun punto de la costa del Pacífico. Estudió con cuidado la linea de Sapoa á la Bahía de Salinas, y demostró sus ventajas en varios escritos. Su permanencia en aquella zona le dió oportunidad para hacer acopio de materiales florísticos en el Guanacaste.

Despues de permanecer cerca de tres años en Centro-América, Oersted regresó á su patria y durante 25 años, poco más ó menos, se dedicó activamente, con el auxilio de varios colaboradores, al estudio de los materiales recogidos en sus viajes. Desgraciadamente sucumbió en la tarea antes de haberla concluído: murió el 3 de setiembre de 1872, dejando de su proyectada obra sólo la primera entrega, especialmente dedicada á Costa Rica.

En el primer fascículo de los *Primitiae Florae costaricenses*, hemos publicado una lista de más de 700 especies, que forman el bulto de la

Digitized by Google

parte referente á Costa Rica del herbario del naturalista danés. Despues, varias otras especies de su colleccion han sido descritas y muchas más yacen olvidadas en varios herbarios europeos. Uno queda asombrado al constatar que, en pocos meses, Oersted logró juntar cerca de las tres cuartas partes de las especies que sumaban nuestro conocimiento de la flora de la República hasta 1887.

En esta ligera reseña de la exploración botánica de Costa Rica, no me es posible entrar en los pormenores de todos los viajeros que con sus colecciones ó por las descripciones que hacen de la vegetación, contribuyeron al presente estado de nuestros conocimientos sobre la flora. He de callar varios nombres, algunos de los cuales son más conocidos en otros dominios de la ciencia. Entre los que no pueden dejarse olvidados, se encuentra el jardinero polaco *Warscewicz*, quien vino primero á Centro-América como miembro de la comisión de estudios enviada en 1844 por la Sociedad belga de Colonización. Esta junta se disolvió, según parece, en Nicaragua, ó talvez en Guatemala, después de haber escogido la bahía de Santo Tomás como sitio de la futura y desventurada colonia. Warscewicz se dirigió luego hacia las altas cordilleras guatemaltecas, y después emprendió una larga expedición hacia el Sur, por los Estados de Salvador, Nicaragua y Costa Rica. Penetró en este último país por el valle del Sarapiquí, hacia 1848, pero poco sabemos de sus ulteriores movimientos. Se dedicó especialmente á la recolección de las especies ornamentales y de invernadero, como las Orquídeas, y el valor de su pequeña colección está muy disminuido por el hecho de ser incompleta su documentación.

Durante mi permanencia en Costa Rica, he tratado muchas veces de provocar interés en los círculos literarios y en la esfera gubernamental por el libro que aún hoy considero como el más interessante de los que se han publicado sobre Costa Rica. Me refiero á los "Estudios de viaje y esbozos" de los Doctores Moritz Wagner y Carl Scherzer, publicados en segunda edición en 1857, bajo el título de "Die Republik Costa Rica in Central-Amerika." Ningún autor extranjero ha descrito con más simpatía el minúsculo Estado llamado por ellos "la más apacible y tranquila entre las hermanas repúblicas de la América española, país bendito del cielo, en donde la naturaleza ostenta en las faldas de los montes la más maravillosa variedad de climas y de productos."

Como queda explicado en el prefacio del librito en referencia, Scherzer y Wagner no eran botánicos. El primero dedicó su atención á la geografía en general, á la etnografía y estadística, mientras su compañero

Digitized by Google

se interesó especialmente en los fenómenos volcánicos y, como línea general, en la distribución de los organismos. A la pluma de Scherzer debemos esas pinturas exquisitas de los detalles del menaje interior costarricense en tiempos de Juan Rafael Mora, mientras Wagner describe con pluma elegante cuadros varios de la exhuberante naturaleza del país. En estos últimos, se encuentran muchas indicaciones útiles para la fitogeografía y es á este título que mencionamos aquí la obrita que debería figurar, traducida, en la biblioteca de todo buen costarricense.

Scherzer y Wagner entraron á Costa Rica en Abril de 1853 por vía de Greytown y el valle del Sarapiquí, y salieron por el Guanacaste en Febrero de 1854, después de haber visitado todas las partes accessibles del país. El Dr. Scherzer concluye el prefacio del interesante librito con los siguientes conceptos, todavía aplicables hoy día y cuya realidad todos los costarricenses amantes de su patria es de esperarse que se esforzarán en mantener: "El Estado de Costa Rica sobresale entre los demás de Centro América por la felíz concurrencia de favorables circunstancias como lo son la disposición de su territorio en mesetas y altiplanicies de clima saludable y sin extremos, la inagotable feracidad y extraordinaria riqueza de su suelo, *el predominio del elemento blanco de raza española, de modales suaves y de tradicional hospitalidad*, y en fin, *la paz interior, el orden y la seguridad de bienes y personas como apenas existen en ninguna parte de Europa ó de Norte-América.*"

El Dr. Wagner es conocido tambien por sus viajes en la provincia de Chiriquí, y á este propósito cabe recordar que el fué quien primero trató de establecer para esta sección de Centro América, zonas altitudinales fundadas en los caracteres de la flora.

En el mismo año de 1853, en que los dos autores anteriores iniciaban sus exploraciones por Costa Rica, ó talvez á principios de 1854, llegaron al país los Doctores *Alejandro de Frantzius* y *Carlos Hoffmann*, y el Ingeniero *Franz Rohrmoser*. A corto intervalo, los siguieron otros dos ingenieros alemanes, *Valentini* y *Daser*, y el estadista *Dr. Streber*. Esta pequeña falanje de intelectuales dejó huellas indelebles en los anales científicos de Costa Rica. Daser fué uno de los iniciadores de la cartografía de precisión del país y se ocupó durante varios años en los estudios preliminares del ferro-carril al Atlántico. El Dr. Streber organizó la Oficina de Estadística y con Rohrmoser, establecido en Heredia, respondió á las excitaciones del Dr. Frantzius, cuando se trató de iniciar en el país los estudios de climatología.

Frantzius era un sabio en toda la acepción de la palabra. Médico

Digitized by Google

de nombradía y como tal incansable en su afán de aliviar las dolencias de sus prójimos, recorrió en poco tiempo toda la zona habitada del país, teniendo así mil oportunidades para recoger datos sobre la zoología y geografía, y observar varios detalles interesantes de la naturaleza. Es curioso constatar que la maravillosa vegetación que por fuerza hubo de imponerse á su atención durante sus diarias excursiones por los campos, y que es por lo general tan interesante para los médicos desde luego que casi no hay planta que no tenga su uso en la medicina popular, nunca mereció mucho interés de su parte. Ha dejado sobre el clima de Centro-América una monografía que ha sido el punto de partida de todos los estudios emprendidos despues en esta dirección; sus trabajos sobre la fauna y la geografía de Costa Rica quedarán igualmente clásicos, y hasta sus incursiones en el dominio de la historia revelan no sólo profunda erudición sino tambien inagotable amor para la minúscula pero hospitalaria República.

El Dr. Valentini, aunque ocupado principalmente durante su permanencia en Costa Rica en la localización del ferro-carril entre Limón y Siquirres, tenía inclinación especial por los estudios históricos y etnográficos. Ha dejado varios cuadernos manuscritos de impresiones recogidas en sus excursiones por el Guanacaste, una "Historia de Castilla de Oro," tambien manuscrita, y que supera á todo lo que se ha escrito despues. Valentini fué uno de esos hombres que nacen para el infortunio: á pesar de ser hombre de educación esmerada, instruido y apasionado hasta el exceso por sus estudios de predilección, no logró nunca tener una posición independiente y murió hace pocos años en New-York, en la más triste miseria.

Pero volvemos al Dr. Hoffmann, cuya carrera desgraciadamente muy corta tiene para nosotros especial interés, desde luego que se ocupó con afán del estudio de la flora. Establecido en San José, sus diarias carreras por los campos le daban oportunidades para mil observaciones interesantes acerca de la fisonomía general de la vegetación, algunas de las cuales nos han sido conservadas en el relato de su ascención al Irazú, publicada en 1856 en *Bonplandia*, y especialmente en el de otra excursión al Barba, efectuada del 27 al 29 de Agosto de 1855, en el que pinta (Bonplandia 1856) con vigorosa pluma los caracteres sobresalientes de la flora y las transiciones producidas en ella por la altura y las consiguientes variaciones del clima.

En 1856, Costa Rica se levantó en armas para acudir á la defensa de la desgraciada Nicaragua, presa á la sazón del aventurero Walker y convulsada por contínuas luchas. Hoffmann tomó parte como

Digitized by Google

cirurjano mayor en la campaña de Juan Rafael Mora y aprovechó sin duda esta oportunidad para recoger sobre el Guanacaste observaciones y colecciones que no parecen haberse conservado. A su regreso, su actividad hubo de concentrarse en el ejercicio de su profesión con ocasión de la epídemia de cólera que visitó á Costa Rica. Las excesivas fatigas de más de un año de arduo trabajo y repetidas vigilias le causaron una enfermedad que puso en peligro sus días. Además, el malogrado doctor había traído de Alemania los gérmenes de una afección de los pulmones, á la que esas desfavorables circunstancias dieron desgraciadamente nuevo impulso. El enfermo tuvo que trasladar su residencia á Puntarenas en donde vegetó hasta 1859. Descansa en el olvido del pequeño cementerio de Esparza. La parte de sus colecciones que aún se conserva en los Reales Herbarios de Berlin, se compone de cerca de 800 números de plantas costarricenses, parte de las cuales están aún sin publicar.

Por los años de 1856 y 1857, el jardinero de la corte hanoveriana, *Hermann Wendland*, quien más tarde se dió á conocer por sus hermosos trabajos sobre las palmeras, visitó á Costa Rica en donde hizo una colección de plantas que, aunque pequeña, tiene el mérito de componerse en su mayor parte de plantas como las Orquídeas y las Aráceas, que por la dificultad que se experimenta en secarlas, son raras veces recogidas por los botánicos viajeros. Además, Wendland se mostró atrevido explorador y visitó secciones del país hasta entonces consideradas como inaccessibles. Entró por vía del río Sarapiquí y recorrió principalmente la parte de la cordillera central que se extiende entre el Barba y el Turrialba.

Aunque no dejó sino pocos datos relacionados con la flora, no podemos dejar de consignar aquí el nombre del geólogo *Carl von Seebach*, quien permaneció en Costa Rica en 1864 y 1865 con el objecto de continuar sus notables investigaciones sobre fenómenos volcánicos. Hizo la primera ascensión del Tenorio, en la cordillera del Guanacaste, y visitó el volcán de Turrialba en Marzo de 1865, un poco más de un año despues de la memorable ascensión de Juan Braun, Dr. Roche de la Tour y Martin Flutsch.

En 1885 murió en San José el muy conocido jardinero *Julian Carmiol*, dejando un jardín interesante por contener buen número de especies poco conocidas, traídas de varias partes del país. Muchas de las plantas de Costa Rica adoptadas por los floricultores europeos deben su introducción al modesto jardinero alemán. Además Polakowsky asegura haber visto en casa del mismo una colección de plantas

Digitized by Google

desecadas, procedentes en su mayor parte de los Cerros de Dota, y que era destinada para el Instituto Smithsoniano en Washington. Es de dudarse que esta colección haya llegado á su destino, pues no se encuentra traza de ella en las ricas colecciones del Museo nacional de los Estados Unidos.

En los años de 1870 á 1880, Costa Rica fué visitada por varios otros coleccionistas, entre los cuales los de más nota fueron *Endrés*, muerto poco después (1877), *Lehmann*, el conocido explorador botánico del Ecuador y de la parte occidental de Colombia, y el Dr. *Otto Kuntze*, quien se hizo después muy notable como ardiente reformador y polemista en cuestiones relacionadas con la nomenclatura botánica.

De los dos primeros y de sus movimientos en el país no sabemos casí nada; el último hizo la travesía de Limón á Puntarenas, y dejó algunas notas de interés en la relación que publicó de su viaje alrededor del mundo.

En 1875 llegó á San José el Dr. *Helmut Polakowsky*, cuyas ulteriores publicaciones marcan la segunda etapa importante en la historia de la botánica costarricense. El Dr. Polakowsky fué llamado, en compañía de varios otros professores europeos, para colaborar en la reorganización de la enseñanza secundaria intentada durante la presidencia del General Guardia, y desempeñó por algún tiempo la cátedra de historia natural en el Instituto nacional. Durante su permanencia en el país, hizo una pequeña colección de plantas, estudiando con preferencia los alrededores de la capital y de Cartago, además de una corta visita á Angostura, en donde se hallaban establecidos á la sazón varios de los colonistas alemanes traidos por el barón de Bülow.

De regreso en Europa hacia 1877, el referido profesor se dedicó por algún tiempo al estudio de su herbario y á la publicación de varias interesantes notas, entre las que sobresale su "Contribución al estudio de la fitogeografía centro-americana," traducida después por el señor don Manuel Carazo Peralta, y publicada por mi con anotaciones. En este laborioso ensayo, el autor da un resúmen detallado de los estudios de sus predecesores, sacando de aquellos, así como de sus propias investigaciones, ciertas deducciones acerca de la distribución de las especies en el territorio de la República. Es facil comprender la dificultad que ofrecía tal empresa en una época en que apenas mil especies de nuestra flora habiánse catalogado y era casí absoluta la carencia de indicaciones acerca de la vegetación del resto de Centro-América. Pero si bien es cierto que muchos de los conceptos emitidos por el sabio alemán no han resistido á ulterior exámen, fundado en un mejor

Digitized by Google

conocimiento de la materia, no por ésto deja de ser muy valiosa la modesta contribución del Dr. Polakowsky, hasta hoy no superada por ninguna de las ulteriores publicaciones.

Las páginas que anteceden dan una idea de los progresos alcanzados en el estudio de la flora de Costa Rica, hasta la publicación de la última entrega de la parte botánica de la conocida "Biologia centrali-americana," editada por los naturalistas ingleses, Godman y Salvin.

En aquella laboriosa recopilación, el ilustre botánico W. B. Hemsley, de los Jardines reales de Kew, trató de juntar en una enumeración sistemática infinidad de datos fito-geográficos referentes á México, las Antillas y Centro-América, dispersos en periódicos científicos de muchos países ó en otras obras por lo común poco accesibles. Aunque esta obra, que contiene tambien la descripción original de muchas especies nuevas, es ya anticuada, á consecuencia de los considerables adelantos realizados en los estudios florísticos de los tres territorios referidos durante los últimos veinte años, no por eso ha dejado de prestar inmensos servicios á los que han contribuido al ensanche de nuestros conocimientos. Por su medio se han realizado las deficiencias de estos últimos y así se ha provocado el interés y dado un nuevo impulso á la exploración científica de las secciones menos conocidas.

En lo referente á Costa Rica, la obra de Hemsley ha servido de base y punto de partida á los estudios que inicié en 1887 y que se continuaron bajo mi dirección hasta 1903. Mi preparación fué realmente muy facilitada por el extracto de los datos botánicos de la Biología emprendido por el laborioso señor *Anastasio Alfaro*, Director entonces del Museo nacional fundado en el mismo año por el Señor Licenciado don Cleto González Víquez. Según este catálogo, publicado en 1888 en el tomo primero y único de los "Anales" del Museo, el número de especies de plantas conocidas en Costa Rica no pasaba en aquella época de 1218, y muchos grupos importantes, como por ejemplo las Gramíneas, no tenían siquiera representación. ¡Se comprenderá mejor la riqueza de nuestra flora y el progreso realizado en su estudio, si se agrega de una vez que hoy día se conocen en el país cerca de 5000 especies, distribuidas en las dos terceras partes del número total de las familias abrazando las Fanerógamas y Criptógamas vasculares!

Justo es decir que mientras estaba preparando dicho catálogo, el señor Alfaro no dejó de realizar lo deficiente de los conocimientos adquiridos hasta entonces, y procuró emprender nuevos estudios. Por su iniciativa, se designó al señor *Juan J. Cooper* de Cartago,

Digitized by Google

Selva en la llanura costanera de Salinas, Guanacaste.

Digitized by Google

Digitized by Google

entusiástico aficionado de la historia natural y compañero de Gabb en su memorable exploración de Talamanca, para formar colecciones que debían enviarse á especialistas del exterior. Y el señor Cooper preparó efectivamente un buen número de especies, la mayor parte de las cuales pasaron á incorporarse en el herbario del Capitan *John Donnell Smith* de Baltimore, mientras que algunas pocas formaron con mis primeras cosechas el nucleo del herbario del Instituto físico-geográfico.

El señor Donnell-Smith, conocido por sus laboriosos estudios sobre la flora de Centro-América, ha dedicado mucho tiempo á la clasificación de las colecciones costarricenses y aún permaneció en el país durante varios meses del año de 1896. En sus excursiones á Atírro, Turrialba, Sta. Clara y otros lugares, enriqueció nuestras listas con un buen número de especies nuevas ó poco conocidas, y su inagotable complacencia é interés en todo lo referente á nuestros estudios lo han hecho acreedor al sincero agradecimiento de los naturalistas amigos de Costa Rica, y al mío muy especialmente.

Durante los años de 1887 á 1889, dediqué bastante tiempo á la exploración del valle del Reventazón, del camino á Carillo, de las faldas del Irazú y del Barba y de otros puntos facilmente accessibles de San José. Por otra parte mi querido amigo y colaborador, Prof. don *Pablo Biolley*, que la suerte inexorable y ciega acaba de arrebatar á su tierna familia, á sus amigos y á la Ciencia (Enero 1908), formaba interesantes colecciones en lugares aún no tocados por anteriores exploradores. Pero no fué sino después de la fundación en 1889 del Instituto arriba mencionado, por la iniciativa del inolvidable don Mauro Fernández, que los trabajos relacionados con nuestra flora lograron formalizarse. Con la lucidez que le era propia, aquel eminente estadista comprendió que la exploración biológica del país debia ir á la par con los trabajos referentes al mapa, y que no tenían menor importancia que éstos como medio para facilitar el conocimiento y el acceso de las riquezas naturales del país. Por eso, no escatimó los recursos ni troncó mis programas y como primer paso procuró la llegada al país de mi paisano don *Adolfo Tonduz*, quien durante cerca de catorce años me acompañó en mis viajes, dividiendo conmigo las duras tareas y los peligros que generalmente son la parte de los exploradores, así como tambien las alegrías que procuran al naturalista el maravilloso espectáculo de ciertos cuadros escondidos en ignorados rincones de las vírgenes selvas ó de las salvajes serranías, ó el hallazgo de formas nuevas y nunca soñadas.

Digitized by Google

No sería posible entrar aquí en el detalle de mis diecisiete años de exploraciones en Costa Rica, ni aún si quisiera limitarme á la parte exclusivamente botánica de ellas. Bastaría con decir que aquellos viajes cubren la totalidad del territorio de la República, exceptuando los valles que dan directamente al lago de Nicaragua, desde el río Frío hasta el Sapoá. El admirable valle del Diquís y toda la parte meridional del país han recibido especial atención y han sido recorridos en todos sentidos. Así la Talamanca, el valle del Reventazón y la parte central, incluyendo la pintoresca cordillera volcánica desde el paso del Sarcero hasta el Turrialba.

El resultado de nuestras investigaciones, á las cuales participaron, además del señor Tonduz; el Profesor Biolley, y en menor escala, los señores Wercklé, Brade, Brenes y algunos otros, consiste en más de dieciseis mil muestras, representando igual número de estaciones y cerca de cinco mil especies de plantas. Todo considerado, no hay en la América española país que haya sido explorado tan á fondo, y el herbario de Costa Rica es hoy todavía la colección más rica de su clase, desde el Río Grande del Norte hasta el estrecho de Magallanes.

Esta colección, por supuesto, no es más que el medio para llegar á establecer el inventario de la flora y definir su distribución en las varias zonas del país. Su complemento indispensable lo forman los numerosos apuntes tomados al tiempo de formarla y referentes á las condiciones climáticas y topográficas en que se desarrollan nuestras ricas florestas, y sus relaciones económicas y otras con el hombre.

La determinación de los elementos exclusivamente endémicos y de las circunstancias especiales en que han aparecido, las maravillosas migraciones de otras especies, con ó sin el concurso del hombre, y su definitiva naturalización en el país, la aplicación que de las propiedades reales ó supuestas de todas esas plantas hicieron los naturales en sus primitivas artes, y en fín, el papel que muchas desempeñan como factores de las actuales condiciones económicas, todas esas eran cuestiones que no podían sernos indiferentes.

Efectivamente, hemos logrado juntar un considerable acopio de notas tocantes á esos varios puntos y el trabajo que aparece á continuación es parte de ellas.

Es mi creencia que su publicación en la presente forma es obra útil. Al botánico novicio, ya familiarizado con la nomenclatura vulgar, darán un buen punto de partida, pues, conociendo la sinonímia científica de una especie, aquel podrá, ayudándose de las descripciones técnicas, comprender mejor sus caracteres analíticos, y procediendo de lo conocido

Digitized by Google

á lo desconocido, extenderá poco á poco sus conocimientos fundándose en la similitud del plan general de la flor y de los demás órganos. Al etnográfo y á todos los que ven en las plantas una ayuda natural del hombre puesta á su alcance por una providencial dispensación, dará una idea de lòs mil usos, fundados los unos en reales propiedades, los otros en supersticiones trasmitidas de generación en generación, á los que tanto los naturales como los descendientes de los conquistadores y los inmigrados en épocas recientes han aplicado aquellas. En su nomenclatura extraordinariamente variada, queda uno como reflejo de las incesantes migraciones que sucesivamente han traído al privilegiado suelo de Costa Rica poblaciones distintas por su orígen, sus lenguas y sus costumbres.

En fin, y ésto no es lo menos importante, las pocas notas económicas que hemos podido dar en relación con las plantas de cultivo, algunas de las cuales son la base de la riqueza nacional, no carecerán de interés para nuestros agricultores.

El presente trabajo no es obra definitiva y completa. Le he agregado una larga lista de nombres vulgares é indígenas para los cuales no tenemos aún sinónimos científicos, por no haber podido examinar é identificar las especies á que se refieren. Por otra parte no nos ha sido siempre posible obtener los nombres vulgares. Es cierto que un número considerable de especies ha escapado casí completamente á la atención de los campesinos, pero no así á los naturales, quienes suelen tener una nomenclatura tan minuciosa que apenas lo cede á la de los naturalistas.

Entre las Repúblicas cuyo conjunto forma Centro-América, ninguna se ha estudiado con tanta detención como Costa Rica. Hemos visto ya que ha sido especialmente favorecida por los exploradores botánicos, y la lista de las publicaciones referentes á la flora que acompaña como apéndice á la presente obrita muestra que las cosechas de los referidos coleccionistas han sido objeto de los estudios de muchos especialistas, entre los cuales figuran varias notabilidades científicas.

Digitized by Google

BREVE RESEÑA SOBRE LA DISTRIBUCION DE LAS PLANTAS EN COSTA RICA.

Ya se ha dicho muchas veces, y con razón, que la fauna de Costa Rica es, proporcionalmente á lo reducido del territorio, la más rica conocida. Pero á nadie aún parece habérsele ocurrido que la misma aseveración se aplica á la flora, y sin duda con mejor fundamento. La obra clásica de Engler y Prantl, titulada "Pflanzen-Familien" ó "Familias de plantas," distribuye todas las plantas fanerógamas conocidas en unas 300 familias. De éstas, como ya lo noté arriba, 175 están representadas entre las especies cuya existencia en el país se ha averiguado hasta la fecha. He indicado también que el número de estas últimas asciende á cerca de 5000, pero no debe perderse de vista que, aunque la flora de Costa Rica es una de las mejores conocidas en el continente occidental, muchísimas especies aún no han sido catalogadas, sea porque son nuevas ó sin identificar, ó porque han escapado á las pesquisas de los coleccionistas. Me atrevo á asegurar que el número total de nuestras fanerógamas pasa mucho de los cinco mil, y si á éstas se agregan los Helechos, que son entre tres y cuatro cientas especies, los Musgos y Hepáticas de los cuales 300 por lo menos se conocen ya, y la multitud de Hongos, el estudio de los cuales apenas se ha iniciado, llegaremos á una suma aún mucho más respetable.

Esta extraordinaria congregación de plantas en tan pequeño espacio se explica en primer término por la variadísima topografía del país y los aspectos climáticos muy diversos que son la consecuencia de ella. Costa Rica se eleva en medio de la zona tropical desde el nivel del mar hasta cerca de 3900m., ofreciendo asímismo, con relación á la temperatura, todas las gradaciones que se observan desde el Ecuador hasta los 35 grados de latitud. La dirección general de sus montañas, perpendicular á la de los alicios del noreste, determina dos tipos climáticos en cuanto á la distribución de las lluvias, siendo éstas muy abundantes y repartidas en todo el año en la vertiente del Atlántico, más escasas y limitadas á algunos meses en la vertiente del Pacífico. Si á ésto se agregan las condiciones particulares del suelo, y se toma en consideración la infinita variación de nuestra fragosísima topografía, ofreciendo aquí anchurosos valles y mesetas, allí gargantas, peñascos ó

Digitized by Google

atrevidas cimas, y más adelante, en la proximidad de los mares que bañan ambas costas, dilatadas llanuras litorales, se comprenderá que Costa Rica es lugar privilegiado como centro de desarrollo de la vida animal y vegetal, y sobretodo que ofrece las condiciones más favorables posibles para ser la receptora de los representantes de la flora y de la fauna de las regiones circunvecinas.

Pero otra circunstancia que ha contribuído á hacer de Costa Rica el emporio zoológico y botánico del continente, es su proximidad á ambas Américas y á la región de las Antillas, ésto es, á tres faunas y tres floras distintas, cuyos representantes han encontrado en su suelo hospitalaria acogida. La vegetación de nuestra costa atlántica se forma principalmente de tipos que vuelven á encontrarse en todo el litoral norte y oriental de la América del Sur y, en su minoría, en las islas del Mar Cáribe. Las sabanas y florestas del valle del Diquís, de Nicoya y del Guanacaste recuerdan á la vez por su vegetación ciertas partes de Venezuela y Colombia, y los districtos semi-áridos de Guatemala, Yucatán y México occidental. En medianas altitudes, uno admira la mezcla armoniosa de elementos igualmente diversos por su procedencia y en fin, los picos más elevados abrigan á un mismo tiempo representantes de los majestuosos Andes de Colombia, y de los no menos imponentes volcanes de México.

Intimamente mezclada con estos varios elementos y formando como el cimento que llena los vacios y oculta las asperidades, se halla otro constituyente, de no escasa importancia, de nuestra vegetación, que ha originado precisamente en las especiales condiciones de configuración y de clima á que hemos aludido y que, según la opinión de varias autoridades que se han dedicado con marcada preferencia al estudio de nuestra flora, es particularmente desarrollado en el país. Este es el elemento endémico, ó autóctono, compuesto por lo tanto de todas las especies que son propias de esta tierra y no se encuentran en otras partes.

Este conjunto de plantas, unas humildes hierbas, otras árboles gigantes, con todas las imaginables transiciones entre los extremos, están asociadas de diversos modos según sus hábitos y según las condiciones físicas del suelo, la topografía y el clima. En la vertiente del Atlántico, generalmente muy húmeda y lluviosa, la selva se extiende tupida desde la margen del Océano hasta muy cerca de las cumbres más altas, siendo interrumpida raras veces, por los pantanos costaneros, las peñas y fragosidades de las serranías, ó por las abras cada día más extensas del industrioso agricultor. Aquí, la humedad obra á manera de un

885528

Digitized by Google

moderador, supliendo todas las otras deficiencias, y á su empuje la vegetación cubre espesa, exhuberante, cada pulgada del suelo.

No así del lado opuesto, en las faldas que envían el excedente de sus aguas al azúreo Pacífico. La pobreza de un suelo esencialmente arcilloso, la sequía dominante durante la mitad del año, la violencia de los vientos que bajan de las altas cimas, y talvez, hasta cierto punto, la intervención, en épocas remotas, de los primitivos moradores, son los principales factores causantes de las *sabanas* y de los *páramos* en miniatura que interrumpen á menudo los altos bosques, en las llanuras del Guanacaste, en el anchuroso valle del Diquís y en las faldas de los montes. En las sabanas, las Gramíneas y las Ciperáceas son predominantes, pero abundantemente entremezcladas con especies sociables como ciertas Labiadas (Hyptis), Compuestas (Eupatorium, Vernonia), Malváceas (Sida) ú otras plantas más ó menos herbáceas que invaden á veces esos repastos naturales hasta inutilizarlos. En las hondonadas y á lo largo de los riachuelos, aparece tambien una vegetación arborescente las más veces raquítica, en la que sobresalen los *chumicos* ó *raspaguacales* en los lugares más secos, los guayabos, varias Melastomáceas, etc., en la zona de transición á la alta selva, la que siempre queda más ó menos despejada y de fácil exploración, excepto en grandes alturas ó en las faldas más próximas á las cumbres, que reciben aún su parte de los aguas traídas por los alicios. Aquí el soto, compuesto á menudo de intricados cañuelares, se vuelve impenetrable, como lo es tambien en ciertas partes de los bosques cercanos á las costas, en donde *pitales* y *piñuelares* extensos se oponen sin posible alternativa al progreso del viajero.

Los páramos—ó mejor *paramillos*, pues como hemos dicho, no son más que miniaturas de la formaciones conocidas con el primer nombre en los Andes del Sur,—cubren las partes más altas de las cordilleras, en el Irazú, el Cerro de Buena Vista, el Chirripó, el Duricá y el Pico Blanco. Su menuda vegetación, notable por el tamaño relativamente mayor de las flores, recuerda la de los repastos alpinos de la Europa central, y como ella, alimenta rebaños que dan leche, mantequilla y queso insuperables, y forman uno de los rasgos más interesantes de la economía agrícola del país.

Esos modos típicos de aglomeración—selva cerrada del lado del Atlántico, selva despejada y sabanas del Pacífico, y paramillos en las grandes alturas—, son susceptibles cada uno de infinitas modificaciones en sus menores detalles. Aún la selva cerrada ó húmeda, el *Regenwald* de los autores alemanes, con su aparente monotonía, ofrece

Digitized by Google

los cuadros más variados al observador ejercitado. Al penetrar en ella por primera vez, el viajero se siente como deprimido por la uniformidad de las escenas que lo rodean. Los troncos majestuosos se suceden unos á otros, los piés muellemente hundidos en un inextricable tapiz de verdura, mientras sus cimas se pierden en lo alto, en confusa red de ramas y bejucos. Cada nuevo sitio es la reproducción del que se acaba de dejar y uno se admira como el nativo de esos bosques puede reconocerse en ellos con la misma facilidad que el citadino en sus calles y fija en su mente los detalles de configuración por medio de una nomenclatura no menos complicada que la de una gran metrópoli. Pero poco á poco el ojo se ejercita, distingue matices en el eterno verde, nota diferencias en la conformación de la base de los troncos y en las raíces, en el color, en la altura, en la esbeltez de esas gigantescas columnas. La verdura del suelo, que aparecía primero como una confusa masa, se ve aquí compuesta de delicados y multiformes helechos, allá de palmeras enanas, de platanillos y bijaguas de anchas hojas, de Aráceas terrestres que el olfalto descubre á veces antes que la vista (sahinillo), en otras partes de cañuelas y carrizos que desafian el filo del machete, ó cordoncillos elegantes, á menudo perfumados. Del domo cerrado que todo lo cubre dejando apenas algunas ventanillas por donde penetra una luz difusa, cuelgan una infinidad de bejucos, á veces simples cuerdas que caen rectas como el hilo de una plomada y se estiran hasta alcanzar el suelo, otras veces verdaderas guirnaldas, en las que se descubren de vez en cuando flores de admirable estructura. Las maravillas ocultas arriba, á cincuenta metros y más sobre la cabeza del explorador, escapan casí completamente á la observación. Solo cuando uno de los gigantes de la selva, abatido por el último huracán, yace despedazado en el suelo bajo el chorro de luz que penetra por el espacio antes ocupado por él, puede uno darse cuenta de la extraordinaria diversidad de ese mundo aún por explorar. Una profusión de plantas parásitas y epífitas, reviste cada rama, y sirve ella misma de huesped á otro mundo parasítico, de modo que toda una flora encuentra su asiento en cada arbol. Puede el observador permanecer día tras día en la solitud de la vírgen floresta, y cada día se le revelan nuevos detalles de ese mundo que en un principio le aparecía como prototipo de la uniformidad.

Lo mismo se notará si pasando á otra vertiente estudiamos las selvas despejadas—los *parkartige Wälder* de los fitogeógrafos. Asociaciones idénticas aunque generalmente menos impenetrables y formadas de especies distintas, cubren el suelo, tal vez con menos profusión; los ár-

Digitized by Google

boles parecen menos numerosos, sus troncos menos altos y sus coronas más anchas y menos cargadas con orquídeas y bromeliáceas, de modo que una luz más brillante penetra sus arcadas. Otro caracter especial de la vegetación de esta vertiente es que muchos de los árboles que integran su conjunto son de hojas caedizas y se ven completamente despojados durante la estación seca.

Las sabanas son tambien una fuente de incesantes observaciones, de las cuales se deduce que su uniformidad tampoco es sino aparente. Aún las Gramíneas y Ciperáceas de carácteres exteriores tan semejantes ofrecen una gran diversidad en los detalles de su organización y en su modo de vivir. Mientras algunas, como los *Paspalum* y los *Panicum*, entre los cuales figuran varios de nuestros mejores pastos naturales, casí nunca pasan de ser humildes y rastreros zacatillos, otras, como los *Andropogon*, son por lo general de cálamos tan altos que apenas los supera la cabeza del jinete recorriendo la sabana, y que precluden la orientación del que anda á pié, así como lo experimenté varias veces en Cañas Gordas, en el año de 1897. Allí, cuando se quería cruzar de un punto á otro de la pradera, vírgen hacia mucho tiempo de ganado, el único modo de llegar era de fijarse en que el trillo dejado atrás esté siempre en linea recta, sino se describián involuntariamente las curvas más fantásticas, acabando por alcanzar otra vez el monte alto en cualquier parte, excepto la que se tomara por objetivo.

Entre las especies de porte minúsculo que forman el principal elemento de la flora sabanera, merece especial mención una modesta ciperácea, señalada por mi compañero Sr. A. Tonduz, y descrita por el difunto Böckeler, quien la dió el nombre de *Rhynchospora perrigida*. Es probablemente el más viváz entre sus congéneros y la primera en brotar de nuevo despues de los periódicos incendios de las sabanas. Posée una cepa gruesa y en apariencia perenne, que se eleva verticalmente de año en año, y está coronada con un penacho de hojas largas de 4 hasta 6cm. y menudas como agujas. En medio de éstas, aparecen con las primeras lluvias, en Marzo ó Abril, las inflorescencias de color amarillo claro.

La lucha por la existencia y la victoria de los tipos mejor acondicionados puede ilustrarse con muchos ejemples sacados de las mismas savanas. A las familias señaladas—Gramíneas y Ciperáceas que consideramos como las dueñas naturales del terreno, especialmente porque son las únicas de provecho para el ganadero,—ciertas especies de otros grupos hacen una guerra que casí llamariamos encarnizada, y á menudo

Digitized by Google

logran aniquilarlas en extensas manchas: así los *Hyptis* (Chirrites), ciertas Melastomáceas (*Miconia, Leandra*), algunas Compuestas (*Eupatorium, Vernonia, Calea*, etc.), que, como se dice vulgarmente, echan á perder la sabana. Su invasión recibe un auxilio muy eficaz del ganado y de los incendios; estos últimos facilmente destruyen el sistema radicular poco desarrollado y superficial de los zacates, mientras no alcanzan á matar las otras plantas de raíces pivotantes y hondas. Se prepara de esta manera el suelo para el establecimiento más duradero de las especies leñosas, entre las que el guayabo es una de las primeras en aparecer. En donde falta por completo la intervención del hombre, la selva vuelve indudablemente á reconquistar la sabana, y ésta es una de las muchas razones porqué parece probable que, al menos en Costa Rica, éstas han tenido con pocas excepciones su primer orígen en desmontes artificiales, punto que no podemos discutir aquí.

Los tipos de vegetación que hemos esbozado hasta aquí son principalmente el resultado del modo de agregación de los elementos de la flora, según sus hábitos individuales. Si consideramos el modo como se comportan según la elevación sobre el nivel del mar, y la temperatura, podemos establecer tres divisiones altitudinales que, aunque son sumamente artificiales y pasan insensiblemente de una á otra, no carecen de razón de ser para una mejor comprensión de la distribución de las plantas en Costa Rica. No es por demás observar, que esta división puede aplicarse á todo Centro-América.

(1) *Región basal—De 0 á 1000m. Temperatura media 28° á 21° C.*— Comprende en su nivel inferior las llanuras costaneras, cubiertas en su mayor parte de inmensas selvas, y caracterizadas por la presencia de árboles gigantes como el espavel, el ceibo, el javillo, el guanacaste, el guapinol, y el cenízaro. Los tres últimos son especiales de la zona inferior de la vertiente del Pacífico, mientras el cocobola (*Lecythis costaricensis*), que produce la fruta conocida con el nombre de *olla de mono*, el *Sloanoa medusula* y el *Bully-tree* de los Jamaícanos (níspero) solo se encuentran en la costa del Atlántico.

En la zona superior de la misma región, ciertas familias como las Melastomáceas, las Lauráceas y las Piperáceas, alcanzan su mayor desenvolvimiento. Aquí tambien se encuentran varias Compuestas arbóreas, y la diferencia de una vertiente á otra es menos notable.

Las llanuras costaneras y las primeras faldas de los montes hasta unos 600 metros, que corresponden á lo que generalmente se llama *tierra caliente*, cuentan entre sus plantas indígenas muchas especies

Digitized by Google

útiles. Entre éstas viene en primera linea el *hule*, representado en cada vertiente por especies distintas del género *Castilla*, y que está rápidamente pasando á la categoría de planta cultivada, en razón de la demanda siempre creciente de la industria para la preciosa goma. Algunas especies dan resinas (*Guttiferae*, *Sapotaceae*, *Hymenaea*) aplicadas á varios usos, mientras otras proporcionan fibras gruesas utilizadas para cordeles (*Apeiba*, *Hibiscus*, *Cecropia*, *Heliocarpus*) y para ciertas partes de la indumentaria de los indígenas (mastate), ó estopas finísimas y fuertes (*Triumfetta*, *Sida*, *Yucca*) que aún no se han estudiado con la merecida detención. Las maderas de la costa del Pacífico, pertenecientes á árboles de los grupos de las Dalbergiáceas y de las Caesalpínias (Leguminosas), incompletamente investigados, son conocidas por su finura y dureza. La tierra caliente del Atlántico da el cedro dulce, el caoba y el laurel, la del Pacífico el incorruptible cedro amargo, el cacique, el corteza, así como maderas de tinte (mora, nacazcol) y muchas otras, cuya enumeración se encuentra en el lugar correspondiente de la presente obrita, salvo que aún no se hayan podido identificar.

Otra especie indígena de la tierra caliente que ha pasado á la condición de planta cultivada es el *cacaotero*. Se encuentra aún en estado silvestre en el Guanacaste, en Nicoya, en varios puntos del valle del Diquís, y, aunque más escasamente, en los bosques húmedos de la Talamanca, de la Estrella, del Sarapiquí, y en otros puntos sin duda de los llanos y de las lomas cercanos al Atlántico. Su talla, la forma de su fruta y otros carácteres nos permiten admitir que sea el orígen del llamado *cacaotero de Matina*, ó *criollo*. El *calabacillo* ó *Matinita* fué importado de la isla de Martinica. Los Indios no parecen haber cultivado este árbol, al menos en el sentido que damos á la palabra. Cuando en sus correrías por los montes, encontraban ejemplares aislados ó bosquecitos de él, señalaban con cuidado el lugar, limpiaban el suelo de su vegetación más gruesa, y repetían sus visitas y sus cuidados indefinidamente en tiempo de cosecha. Daban especial atención á los arbolitos que se criaban de las semillas extraviadas al rededor de los árboles viejos, de modo que sus *cacaotales* se renovaban insensiblemente y se mantenían de generación en generación. Es probable que la siembra de *madera negra*, ó *madre de cacao*, cerca de los árboles de cacao, cuyos buenos efectos sobre éstos son conocidos de los naturales de Talamanca y se han trasmitido á los campesinos de otras partes, debió su orígen á la necesidad de protegerlos contra los estragos de las taltuzas. Las raíces de la madera negra, ó madre de

Digitized by Google

Cacao criollo en las Huacas (Nicoya).

Digitized by Google

Digitized by Google

cacao, son efectivamente para estos roedores mortal veneno y es poco probable que los Indios hayan conocido primero las propiedades de aquel arbol como nitrificador del suelo; se fijaron sin duda en que el cacaotero crecía mejor en su proximidad, sin darse cuenta por qué razón, y así se hizo tradicional la costumbre de sembrar ambos árboles juntos.

El cacaotero se cultiva en ambas costas, siendo de notar que el calabacillo parece mejor adaptado para el clima húmedo de la del Norte. Otra planta, importada probablemente de alguna de las Antillas, ha adquirido en los últimos veinte años una importancia enorme, desde el punto de vista industrial, para la tierra caliente del Atlántico, y ha dado un carácter especial á toda la zona costanera. Me refiero al banano, ó á la variedad del *Musa sapientum* conocida en Costa Rica con el nombre de *patriota*, aunque tiene muy poco de nacional, siendo de orígen probablemente asiático, cultivado en gran parte por compañias y colonos immigrados y consumida en Norte-América y en Europa. Sin embargo, gracias á la nueva industria de que es objeto, se ha puesto en cultivo una vasta extensión de tierras fértiles que antaño se consideraban como sin valor á consecuencia de su mortífero clima, y dado tambien un poderoso impulso al desarrollo del puerto de Limón y al del país en general.

El *plátano* y los *guineos*, allegados muy cercanos del banano, aunque probablemente introducidos en América muy anteriormente á la llegada de los españoles, se cultivan en menor escala en toda la región basal, para las necesidades del consumo interior. El *camote* y la *yuca*, otras dos plantas alimenticias de no escasa importancia, tambien indígenas, no dan tampoco un buen producto arriba del nivel superior de esta región.

(2) *Región montañosa ó intermediaria—De 1000 á 2600m. Temperatura media 21° á 14° C.*—Esta región, en la que los árboles gigantes y las enredaderas de vistoso follage del trópico se mezclan con los representantes más modestos por la talla pero más fornidos y fuertes de la tierra fría, es privilegiada de la naturaleza por su begnino clima y la variedad de sus producciones. En ella se hallan los centros de desarrollo de la civilización moderna y tambien una infinidad de plantas y árboles importados, la mayor parte en razón de su utilidad; pero algunos tambien, entre las primeras, involuntariamente, y en detrimento de la agricultura.

Fácil sería hacer una enumeración de especies naturales que sólo se

Digitized by Google

encuentran entre los límites de esta región. Más, como ya se explicó, la vegetación selvática demuestra carácteres insensiblemente transitorios entre los de la flora de tierra caliente y de la tierra fría, y además la mano del hombre ha modificado á tal extremo la naturaleza primitiva, que la región está mejor caracterizada por sus condiciones artificiales. El precioso cafeto, por ejemplo, se extiende en vastas plantaciones desde una altura algo inferior á la de la región (800m.), hasta cerca de 1400m. Con justa razón se le ha tomado algunas veces como especie típica de la región media, alterando entonces ligeramente los límites de ésta, pues su influencia en la tierra templada es visible en todo tiempo, y más especialmente en Marzo cuando sus abundantes y níveas flores resplandecen bajo las caricias del sol como la primera nieve del invierno boreal, y sus perfumes saturan el aire de las noches; ó tambien en tiempo de cosecha cuando los cafetales resuenan con las alegres exclamaciones y las risas de las *cogedoras*. Esas hermosas plantaciones, que cubren los llanos y las faldas de los montes en casi toda la meseta central, dan vida á las dos terceras partes de la población del interior y no se puede exagerar demasiado su importancia.

La vertiente del Atlántico se presta menos para el cultivo del cafeto, por su excesiva humedad, la que favorece en demasía el desarrollo de enfermedades parasíticas, á la vez que quita al grano la dureza y finura que son el índice exterior de su excelencia. En la zona del Pacífico, por otra parte, existen aún extensos terrenos propios para ese cultivo y que sólo esperan brazos que vengan á derribar las hermosas selvas. Mientras tanto, éstas ofrecen á la industria, en ambas vertientes, una infinidad de maderas útiles, entre las que sobresalen el colpachí, los quizarrás, los iras, los robles y los encinos. Los últimos pertenecen ya á la zona superior de nuestra región montañosa, y forman allí esos hermosos bosques que recuerdan á la gente venida del Norte los robledales encantadores de la madre-patria. Desgraciadamente es preciso ir lejos ya, hasta los contrafuertes del Cerro de Buena Vista ó las faldas meridionales del lejano Kámuk, para ver todavía esos bosques en toda su majestad. En las alturas de la meseta central, no subsisten sino los fragmentos que han escapado al fuego ó á la hacha, y el arbol de las antiguas supersticiones, en la misteriosa sombra del cual los sacerdotes de los Aztecas y de los Chibchas celebraron sin duda sus ritos lo mismo que los druidos de la heróica Galia, ha cedido su lugar á la vulgar pero sustanciosa papa, á los frijoles queridos de los costarricenses, al maíz y á las praderas.

En esta misma zona superior de la región montañosa es tambien en

Digitized by Google

donde se dan mejor las hortalizas y los árboles frutales importados del Norte. No es para el immigrante una de las menores ventajas del país, el encontrar en él los sabrosos repollos, las tiernas lechugas, los espárragos, las cebollas, los ajos, en fin todas las verduras de su tierra, que se dan aquí de inmejorable calidad. Entre las frutas, la manzana es la que tiene más probabilidades de éxito, más nunca le llevará la ventaja á nuestras incomparables naranjas, que se producen hasta con vicio desde las orillas del Golfo de Nicoya hasta Cartago.

(3) *Región andina ó superior—De 2600m. hasta las cimas. Temperatura 15 á 5° C.*—Cuando el excursionista sube las faldas de nuestros volcanes, nota que desde una cierta altura los árboles pierden en tamaño, pero alargan y engruesan sus ramas laterales y dan una sensible impresión de vigor y de resistencia á la intemperie. Cuanto más arriba subimos más achaparrados se nos presentan, hasta que en la proximidad de la curva de nivel de 3000m., su conjunto, aunque tupido todavía y cubriendo extensas faldas, ya no merece el nombre de selva. En estas altitudes se manifiesta además un cambio marcado en la naturaleza específica del monte. Las Lauráceas, los *Styrax*, los *Podocarpus*, los *Talauma* y aún los *Quercus* desaparecen, repuestos poco á poco por Ericáceas, Mirtáceas, Miricáceas, y otros grupos que gustan del aire puro y frío así como de la intensidad calórica y actínica de las grandes alturas.

Los espacios libres, cuando no cubiertos por los *lapillí* volcánicos como sucede en el Irazú y en el Turrialba, están ocupados por los ya mencionados paramillos, que alcanzan su mayor desarrollo en el Cerro de Buena Vista y en el Chirripó Grande. En este último cerro, rey inviolado aún de los Andes costarricenses, se ven en lontananza entrecortados por altas y desplomadas peñas que deben abrigar una flórula saxícola de especial interés. Ya los paramillos de Buena Vista fueron una revelación, enseñando como por encima de los hombres, que se agitan y penan en sus piés, el mundo vegetal de los montes gigantes de México y de Norte América se entrelaza con el de las incomparables cordilleras suramericanas. Fiesta pacífica de las flores en la que participan muchos convidados de nuestro propio suelo, como lo son el Mirrodendrón de Donnell-Smith, Umbelífera gigantesca que se abriga friolenta entre las piedras de las hondonadas ó en la margen extrema de los chaparrales, y varias delicadas especies, algunas de las cuales quedan aún por describir.

Es de notarse que en esas grandes alturas, la flora pierde el caracter

Digitized by Google

impuesto por la diversidad de clima en una y otra vertiente en altitudes inferiores. Las cumbres más elevadas emergen como islotes por encima de las selvas, pasando éstas sin otra interrupción de una vertiente á otra. Sus faldas rápidas y poco extensas no ofrecen campo para una diferenciación climática de las plantas, de modo que en los macizos principales como el Volcán de Turrialba, se puede dar vuelta al cerro, quedándose á un mismo nivel, sin notar mucha alteración. En la altura, las transiciones son mucho más notables, pero poco estudiadas aún. ¡Que admirable campo para una investigación de esta clase ofrecería la falda setentrional del mencionado Turrialba, que se eleva de un sólo golpe desde unos 300 metros, en las llanuras de Santa Clara, hasta más de 3300 metros, pasando de un modo casi imperceptible de las altas selvas de la costa hasta los escasos matorrales de la cima!

Digitized by Google

LAS PLANTAS USUALES DE COSTA RICA.

Las especies cuyos nombres vulgares é indígenas hemos podido incluir en la presente obra no son todas plantas de directa utilidad para el hombre. Muchas de ellas han merecido su apellido simplemente porque caen diariamente bajo la observación, y ésto explica nuestro título "plantas usuales" con preferencia al de "plantas útiles," sugerido por varias personas.

Estas plantas usuales, pues, pueden dividirse en tres grupos, comprendiendo el primero todas las especies que son de alguna utilidad, el segundo las que son dañinas ó nocivas y el tercero las que son indiferentes, ésto es, que no entran en ninguno de los dos anteriores. Aunque hemos dado en el lugar reservado para cada planta la mayor parte de los datos que le corresponden, no será por demás hacer aquí una recapitulación metódica de los dos primeros grupos, añadiendo ocasionalmente detalles que no han encontrado lugar apropiado en otra parte.

A. PLANTAS UTILES O ECONOMICAS.

Las plantas que por su utilidad contribuyen de un modo más directo á nuestro bienestar forman naturalmente la lista más larga entre las enumeradas en este libro. Con el objeto de poner de relieve su importancia en la economía privada y pública del país, daremos aquí una corta reseña de sus usos, agrupándolas por mayor claridad bajo las siguientes rúbricas:

(a) Plantas alimenticias
(b) " forrageras
(c) " medicinales
(d) " fibrosas
(e) " oleíferas
(f) " gomíferas y resinífferas
(g) " ornamentales (árboles, plantas)
(h) Maderas, y otras especies de usos varios.

Digitized by Google

(a) Plantas alimenticias.

Estas á su vez pueden subdividirse, según su naturaleza ó sus usos, del siguiente modo:

1. Granos
2. Raíces ó tubérculos
3. Verduras ó legumbres
4. Frutas
5. Condimentos
6. Varias.

1. Granos.—En su obra ya citada sobre la flora y la geografía física de la América central, Oersted dice (p. 6) hablando de los alrededores de Cartago, que "aquí el cultivo del cafeto ocupa menos extensión que en la vertiente opuesta, y el banano y la caña de azucar no se elevan más arriba, pero toda esta meseta se distingue por sus magníficos repastos, sus campos de trigo y de maíz, y, en el distrito de Chilcagre en particular, por su excelente tabaco." Más adelante agrega que en las cercanías de Cot, el límite superior del maíz se halla entre 7000 y 7500 piés y que este grano está repuesto en mayores alturas por el trigo, las lentejas y las papas. Estas citas, que podrían complementarse por otras así como por varios testimonios personales, nos demuestran que hace como medio siglo, el trigo desempeñaba todavía un papel de alguna importancia como producto de la zona superior de la región montañosa. Su abandono, que es ciertamente de deplorar, se debe sin duda á dos razones. Primero, á la par que se fueron mejorando las vías de comunicación, se hizo más fácil y barata la importación de las harinas extranjeras, procedentes principalmente, al principio, de San Francisco y de Chile. Luego, con la introducción del cafeto, nuestra agricultura, halagada por los precios altísimos alcanzados por este producto en los mercados del exterior, se especializó, reduciéndose todos los agricultores á meros cafetaleros, de tal modo que no solamente se dejó el trigo, sino que el país no siempre llegó á producir el maíz y los frijoles necesarios para su consumo. Para un pequeño país como lo es Costa Rica, el abandono del antíguo sistema, en el que cada finca produce de todo un poco, y la falta de éxito de una cosecha se compensa por la abundancia simultánea de otra, es de sentirse. Del trigo, nos ha quedado el recuerdo—y un molino, traído de fundiciónes inglesas, y en el que molineros extranjeros muelen un poco de trigo importado. Bueno es agregar, que ésta es probablemente la única harina *legítima* que se consume en el país. ¡Hace algunos años, se despertó un cierto

Digitized by Google

entusiasmo para el cultivo de aquel útil cereal, se hicieron ensayos, con resultados satisfactorios, según creo, y despues—acabóse la paja y se apagó el fuego!

Mientras tanto vastas extensiones, que podrían convertirse en trigales dorados, quedan inutilizadas y miles de colones salen del país en cambio de las malas harinas que se importan y la inferioridad de la cual se revela en la del pan que se consume.

El trigo cultivado antiguamente era de orígen oriental, como lo son el centeno y la cebada, traídos tambien por los primeros colonos y como aquel caídos en desuso. La avena, que se da en abundancia como forraje cuando se cultiva en las tierras templadas y frías, no parece ser de buen rendimiento en cuanto á grano y se cultiva poco. El arroz, de la variedad llamada *arroz de montaña*, se siembra en terrenos relativamente secos y se produce de calidad muy superior á la de la clase importada, pero en cantidad notablemente insuficiente. Los datos estadísticos demuestran una notable disminución del cultivo de este grano durante los últimos años, lo que viene á comprobar la ineficacia de las provisiones aduaneras para el fomento de la agricultura.

El maíz, el cereal por excelencia de nuestro continente, originado probablemente en el suelo centro-americano, es sin disputa la planta doméstica más generalizada en el país y se da desde el nivel del mar hasta las cumbres, pero poco se ha hecho para mejorar su cultivo y perfeccionar las distintas variedades. Aquí tambien, la importación debe suplir la escasez debida á la incuria é imprevisión de nuestros campesinos. Una excitativa constante por todos los conductos al alcance del Gobierno, y sobre todo nociones racionales de agricultura en las escuelas, podrían hacer mucho en favor de la realización de uno de los objetos primordiales de la economía nacional, el exceso de producción y abaratamiento de los granos de primera necesidad. Una *fiesta del maíz*, vendría con ventaja á sustituir la *fiesta de los árboles* que ciertos charlatanes imitadores han querido imponer á nuestra juventud; y el *culto de la mazorca de maíz*, renovado de los antiguos Aztecas, sustituiría con ventaja ciertas supersticiones que bajo un nombre augusto se inculcan hasta en nuestros centros docentes.

Aunque es probable que las variedades de maíz hoy cultivadas en la parte central y realmente poblada del país descienden en su mayoría de semillas importadas, no es menos cierto que los Indios conocieron este grano, esparcido ya previamente á la conquista por todo el continente. En los idiomas hablados aún en Costa Rica, encontramos

Digitized by Google

cuatro raíces distintas para designarlo. En brunka es *kúp*, que se sufija tambien á los nombres de plantas, frutas, etc., para designar su semilla y es por consiguiente la semilla, ó grano, por excelencia. En el mismo idioma, *eétse* significa á la vez el grano de maíz y la unidad, lo que nos demuestra por una parte el uso que de dichos granos hacían los naturales para contar y por otra la antigüedad del conocimiento del mismo entre ellos. En térraba, el maíz es *íp* y en bribri y cabécara *ík*. En bribri se usa tambien *uó*, equivalente á semilla, para el grano: por ejemplo, el maíz colorado se llama *Castilla-uó*, un término que revela el origen exótico de esa clase, mientras *se-uó*, es decir *nuestra* semilla, aplicado al maíz negro, designa á éste como variedad indígena. Esos varios términos no tienen al parecer analogía alguna con los idiomas hablados más al Este en el Istmo de Panamá, mientras el guatuso *aím* no deja de asemejarse un poco con el *aiá* de los misquitos, *am* y *aú* de los Sumos y Payas de Nicaragua y Honduras.

Despues del maíz, el *frijol*—y especialmente el *negrito* querido de los costarricenses al extremo de que se ha pretendido que ninguno de ellos se aventura en un viaje de paseo á los Estados Unidos ó á Europa sin llevarse entre sus equipajes un saquito de ellos,—desempeña el papel preponderante en la alimentación de todas las clases sociales. Tal es la creencia del pueblo en la *fuerza* de este alimento, que es costumbre tan corriente como perniciosa el dar el *caldo* negro de los mismos, á nenes cuyo estómago no está preparado aún sino para digerir la leche maternal.

Aunque una de las especies de *Phaseolus* de que se derivan los frijoles cultivados es indígena en el país, este grano parece tener para los naturales una importancia relativamente secundaria. Por otra parte se han importado muchísimas variedades extranjeras, parte de las cuales aparecen en el lugar correspondiente.

El guandú ó frijol de palo (*Cajan cajan*) es un arbusto común en las cercanías de las casas de la región inferior. En tierra fría se cultivan en menor escala la haba y las arvejas y lentejas.

2. Raíces y tubérculos.—La mayoria de nuestras raíces alimenticias son de las tierras caliente y templada: los *ñames* pueden aún considerarse como pertenecientes exclusivamente á la primera y la *yuca*, el *camote* y el *tiquisque* no se producen de muy buena calidad en un nivel superior á 1200m. La primera, especialmente, se vuelve muy fibrosa y dura y para los tres se alarga considerablemente el período necesario para la maturación.

Digitized by Google

Los *ñames* (*Dioscoreae sp. pl.*) no parecen ser indígenas, exceptuando tal vez la *papa cáribe:* es possible que los *ñames* blanco y negro hayan sido traídos á las costas del Norte por los Misquitos. Entre los Indios se conocen por el sólo nombre *tú*, hecho que indicaría una trasmisión reciente de tribu á tribu. Los negros jamaicanos tambien han contribuido al esparcimiento de esas plantas, las que se cultivan más extensivamente del lado del Atlántico.

La *yuca amarga* casí no se conoce en Costa Rica, mientras tenemos dos ó tres variedades de la otra especie cultivada, que es probablemente indígena. Suele propagarse por si misma en los desmontes abandonados y no difiere tal vez de la especie silvestre conocida con el nombre de *Manihot carthagenensis Mull. Arg.*

El *chayote* figura á la vez entre las raíces y las legumbres. Esta interesante cucurbitácea es indudablemente de orígen centro-americano, aunque parece poco esparcida entre los naturales de este país y no se conoce su forma primitiva. Lo mismo puede decirse del *tiquisque*, que muchos confunden con el *taró* de la Polinesia. La curiosa etimología nahuatl de la palabra *tiquisque* ó *quequexque*, que demuestra su correspondencia con el denominativo *rascadera* usado en Colombia para la misma planta, y el hecho de que ésta no puede comerse sino cocida, indican suficientemente la presencia en sus tejidos de los ráfides ó cristales de oxalato de potasio que se encuentran tambien en el *taró;* estos cristales han sido señalados por varios observadores y extensamente descritos por el señor Wm. E. Safford en su hermosa monografía de Guam. En tiempos de escasez, los naturales de Costa Rica parecen haber hecho uso para su alimentación de las raíces de otra Arácea, el *Dracontium Pittieri* ú *hombrón*.

La papa es, como bien se sabe, de orígen sur-americano. Pero su introducción en Costa Rica es de fecha reciente, aunque no me ha sido posible precisarla. Uno al menos de nuestros *Solanum* herbáceos de las sierras desarrolla pequeños tubérculos, pero no ha atraído la atención de los naturales, que ni aún hoy día parece que conozcan la papa. Esta se da de superior calidad en las tierras sueltas de las faldas superiores de los volcanes, pero puede cultivarse tambien con buenos resultados en alturas muy inferiores, y siendo así es de sentirse verla figurar, aún, en los cuadros de importaciones.

3. Legumbres y verduras.—Son muy numerosas las frutas y yerbas que desempeñan un papel en la alimentación. En primera línea, vienen todas las legumbres de la zona templada del Norte, cuyas

Digitized by Google

semillas se importan anualmente de Europa ó de los Estados Unidos, y que se dan con exhuberancia, sobre todo en la región andina y en la parte superior de la región media. Se ha pretendido que esas verduras no son tan exquisitas como en su tierra natal, pero esta aseveración no parece justificada y si hay alguna diferencia, se debe más bien al modo distinto de prepararlas. Además, no parece que los costarricenses entiendan aún el verdadero objeto de un plato de legumbres en la dieta diaria: lo consideran no sin razón como un alimento muy escaso de nutrimento y por consiguiente poco digno de figurar en el menu corriente. En realidad las verduras desempeñan su parte como reguladores de las funciones digestivas, y como tales deberían figurar á menudo en toda mesa.

Como consecuencia del incremento en el país del elemento extranjero, el consumo de verduras y legumbres aumenta rápidamente y los hortelanos no logran mantener los mercados suficientemente abastecidos. A pesar de ésto, la jardinería, ó pequeña agricultura, que es la más lucrativa y la más accesible, no parece que progrese en el país; la mayor parte de los jardineros son extranjeros, y los jardines que en Europa son el orgullo de las campesinas á penas merecen la atención de las matronas de Costa Rica. Esta es tambien sensible laguna, que señalamos á la atención de los educadores de la juventud.

Como no ha sido possible incluir en el cuerpo del libro los nombres de todas las legumbres y verduras importadas, damos aquí una lista de las principales:

Acelga.—Se da de excelente calidad en Cartago y más arriba, pero es poco conocida en el país.

Ajo.—Prefiere las tierras livianas de las alturas; de uso muy corriente en el pueblo.

Alcachofas.—Las de Cartago son inmejorables, pero su cultivo es muy reducido.

Acedera.—Observada una vez en una huerta de Cartago; se nos dijo que no había demanda de ella, aunque es verdura sana y agradable.

Apio.—Se produce bien desde San José para arriba.

Berengena.—Se aclimata muy bien, fructifica abundantemente y parece ser apetecida por la generalidad aunque es plato que vale más por la salsa en que se coce.

Berro.—Véase p. 69. Es una de las verduras más saludables y es reconocida como tal por todos.

Cebollas.—Se cultivan de varias clases, algunas de inmejorable calidad, en la parte superior de la región montañosa y en la región

Digitized by Google

superior, pero se importan en cantidad considerable de los Estados Unidos.

Espinaca.—En San José y más arriba se da con abundancia, pero es una de las *hierbas* poco apreciadas de los epicúreos de Costa Rica.

Guisantes.—Varias clases, algunas de las cuales se comen en vainicas y otras en granos tiernos, se producen en las partes altas del país.

Lechugas.—Se dan desde la costa en la vertiente Atlántica, pero sobre todo en la tierra fría. Esta verdura es de uso muy general y fué sin duda una de las primeras que se importaron.

Melones.—Se conocen algunas variedades pero no se cultivan generalmente.

Mostaza.—No se cultiva, pero es aclimatada y crece silvestre en los cafetales de Tres Rios y Cartago, y en los campos de tierra fría. No hemos podido averiguar si se usa como verdura.

Nabos.—Se dan bien en tierra templada y fría.

Pepinos.—Se cultivan poco, pero producen bastante y es probable que todos los encurtidos que se consumen en el país podrían prepararse en él tambien. Es otra rama poco desarrollada de la industria doméstica.

Perejil.—Se encuentra en casí todas las huertas de las tierras templada y fría.

Puerros.—Exigen las mismas condiciones de suelo y de clima que las cebollas.

Rábanos.—Se cultivan desde la costa hasta la tierra fría, pero solo los de la alturas pueden compararse en calidad con los producidos en el Norte.

Remolachas.—La remolacha carmesí con la que se hace una ensalada excelente, se produce bien arriba de 1000m. de altura sobre el nivel del mar, pero su cultivo está poco esparcido.

Repollos.—Es tal vez la verdura de mejor rendimiento en la región de Cartago. Los hay de muchas variedades y su uso es muy general.

Ruibarbo.—Este es otro producto poco preciado entre los costarricenses, de las huertas de tierra templada y fría. Con los peciolos de las hojas se hacen dulces y pasteles de sabor inmejorable.

Sandía.—Véase esta palabra en la enumeración general de las especies.

Tomate.—Véase esta palabra.

Vainicas.—Se hace un gran consumo de ellas; desde hace algunos años se ha generalizado el uso de las vainicas del *frijol de vaca*, que son sin hilos y muy tiernas.

Digitized by Google

Zanahoria.—Se cultiva con buenos resultados en las tierras templada y fría.

Es de notarse que para la mayoría de esas verduras es necesario importar cada año nuevas semillas ya sea porque no las producen, ó porque las plantas nacidas de semillas indígenas se crían con marcada degeneración.

De las verduras indígenas ó propias de los trópicos y cultivadas en Costa Rica, se comen algunas veces las frutas, otras veces los brotes ó *quelites*, y aún las flores.

Entre las primeras sobresale el *aguacate*, del cual se hacen deliciosas ensaladas y que, en su género, es ciertamente uno de los mejores productos de la América tropical. El *arbol de pan*, oriundo de la Polinesia, aunque frecuentemente cultivado, no desempeña todavía un papel muy notable entre los naturales de las costas. Sin embargo, la fruta bien preparada casí se equipara con los ñames y la papa y merecería tener más aceptación.

Las cucurbitáceas suplen nuestras mesas de un fuerte contingente de frutas-legumbres entre las cuales los ayotes, chiberres, chilacayotes y otras del propio género *Cucurbita* no están aún bien conocidos en cuanto á su clasificación científica. El *chayote* es accessorio casí indispensable de toda comida costarricense y tanto las *caífas* como los *tacacos* se consideran como delicados bocados. Los dos últimos crecen silvestres, así como tambien el *cuayote* que es de otra familia. El *seso vegetal*, plato favorito de los negros antillanos, no ha entrado aún en la dieta regular de la gente del país, como tampoco el *ocrá* ó *gumbo* que parece tambien importación africana.

Las palmeras están representadas entre las plantas cuyos frutos se usan en la alimentación del hombre despues de sufrir una preparación culinaria, por el *pejivalle*, heredado de los antiguos y muy popular.

El *plátano* y el banano son de gran importancia, el primero en la economía doméstica tanto de los naturales como de la mayoría de los civilizados, el segundo como artículo que se exporta en cantidades cada día mayores. Ambos son de orígen asiático, pero los plátanos se introdujeron en América desde la más remota antigüedad, mientras la banana es de reciente aclimatación.

En el cuadro siguiente, que sentimos dar incompleto, figuran algunas de las variedades de estas frutas, con sus correspondientes nombres en los idiomas indígenas:

Digitized by Google

	Cabécara	Bribrí	Brunka	Térraba	Guatuso
Plátano común .	étęba	kórub	muá	ibín	χ́luú
" curaré . .	tsrá	tsará: šorók	.....	ibín kís	.....
" chingo . .	.....	u-sño-ú	chingo	.....	.....
" guineo . .	.....	ska-tšmú	bud-uá	.....	.....
Guineo macho . .	.....	di-tšmú	.....	ibín siguá	.....
" dominico .	irbí, irbú	.....	ia astabá	.....	.....
" colorado .	.....	tšmú matkré	.....	.....	.....
" manzana .	.....	.....	.....	.....	.....
Banana ó Patriota	.....	tšmú	brid-uá	.....	.....

El uso los *quelites* ó brotes de ciertas plantas como el *chayote* y el *chicasquíl*, se ha trasmitido de los antiguos pobladores de la América Central: la palabra misma *quelite* es nahuatl y se usaba en el mismo sentido; la *verdolaga* y el *bledo* son tal vez importados, pues casi pueden considerarse hoy como plantas cosmopolitas, el *calalú* se usa exclusivamente por los negros de la costa del Atlántico.

Otras verduras indígenas y en apariencia exclusivamente costarricenses son el *rabo de mico* ó cogollo de algunos helechos arbóreos, las *pacayas* y los *palmitos*, que son las yemas y espatas florales de ciertas palmeras. Y tambien se comen flores, pues todo el mundo en el país conoce las tortas de flores de *itavo* y en las costas se preparan con las del *ojoche* y los cogollos florales de la *piñuela casera* otros platos de delicado sabor.

4. Frutas.—Nuestra lista no contiene menos de sesenta especies distintas de frutas comestibles, la mayor parte de ellas indígenas, y que han merecido poca atención por parte de los agricultores y de los jardineros, aunque muchas podrían mejorarse por el cultivo y una selección bien entendida.

Entre las frutas exóticas bien establecidas en el país, algunas son tropicales y limitadas á la región basal y á la zona inferior de la región montañosa, así el *banano*, la *chirimoya*, el *mamón*, los *mangos* y la *piña;* otros, como las diversas especies del género *Citrus* (naranjas, mandarinas, limas, etc.) son á penas subtropicales y se desarrollan con todo su vigor casi exclusivamente en la estrecha zona de 800 á 1400m. Las demás proceden, con una sola excepción, de la zona templada del Norte y prosperan desde 1200m poco más ó menos, hasta donde las heladas les permiten cuajar sus flores.

En algunos árboles frutales importados del Norte, como por ejemplo en el manzano, se nota que en los primeros años producen frutas

Digitized by Google

perfectas en tamaño y en calidad, con las semillas bien desarrolladas; pero poco á poco se va reduciendo el tamaño, y atrofiando los órganos de propagación, de tal modo que al cabo de cierto período las manzanas se ven reducidas á las dimensiones de una bala de rifle y no presentan trazas de semillas. Sabido es tambien que todos esos árboles de la zona templada se reproducen aquí de estacas, lo que no es el caso en su patria. Pero con eso poco se gana en el caso de la manzana, pues hemos visto árboles así obtenidos permanecer largos años sin florecer, á pesar de verse plenamente desarrollados.

Todas las clases de naranjas y mandarinas se dan en el país de calidad verdaderamente exquisita y es de extrañarse que su cultivo y exportación no hayan aún tomado mayor incremento. Lo mismo puede decirse de la piña, pues quien ha comido una vez las de Turrialba se queda con el agua en la boca al solo recuerdo. Su envío á los Estados Unidos no ofrece mayores dificultades y ellas se comparan muy ventajosamente bajo todos conceptos con los raquíticos especímenes que se ven en los escarapates de los fruteros americanos.

Con un buen cultivo las fresas producen abundantemente en las altas mesetas de Cartago y aún en San José, y su aceptación por los *gourmets* habla á favor de su excelencia. No así con los *duraznos*, de los que no hemos visto un ejemplar maduro durante todo el tiempo de nuestra permanencia en Costa Rica.

He aquí la lista, incompleta sin duda, de las frutas exóticas que se dan en el país:

Frutas exóticas

oriundas

de los trópicos y subtrópicos	de las zonas templadas
Almendro (Terminalia—Asia)	Durazno (Europa)
Banana (Asia)	Fresas "
Chirimoya (Perú)	Granada "
Grosella (Asia)	Higos "
Lima (Mediterráneo)	Manzanas "
Limón "	Membrillo "
Limón dulce "	Níspero del Japón (Japón)
Mamón (Perú)	Sandía (Europa)
Mamón de Cartagena (Sur-América)	Siguapa (Chile)
Mandarina (Mediterráneo)	Uvas (Europa)
Piña (América del Sur)	
Tiriguro (Oceania)	
Toronja (Mediterráneo)	

Digitized by Google

Entre las frutas indígenas cultivadas, muy pocas, si alguna, pueden reveindicar á Costa Rica como su exclusiva patria. Algunas, como el *anón*, la *anona*, el *cuajilote*, las *granadillas*, la *guanábana* y otras pocas, no se encuentran en estado silvestre, mientras que algunas otras, como el *mamey*, el *marañón*, el *zapote* (Pl. IV), el *yás* y el *sonzapote* suelen encontrarse en condiciones que no dejan dudas acerca de su orígen indígena. El níspero, llamado *chico-zapote* en Salvador y Guatemala, en donde abunda, es natural de Centro-América; tambien así son algunos más, que probablemente eran cultivados ya, ó semi-cultivados, en época anterior á la conquista.

En la lista, muy larga, de estas frutas, pocas pueden señalarse como especialmente sabrosas: las preferidas son las *anonas*, los *guavos*, las *guanábanas*, los *nísperos*, las *granadillas*, las *papayas* y los *marañones*. Los *cuajilotes*, los *mameyes*, el *sonzapote* y los *zapotillos* parecen ser exclusivos de la tierra caliente del Pacífico y estar poco esparcidos. Entre los demás, algunos á penas merecen clasificarse como frutas, aunque es cierto que podrían mejorarse con la aplicación de los métodos modernos de cultivo.

Entre las frutas silvestres, muchas son comestibles aunque no tienen por lo general nada de notable. Algunas, sin embargo, merecen especial mención: como por ejemplo, varias *zarzamoras* que dan moras exquisitas y que han atraído la atención hasta de los jardineros americanos. Tambien el *papaturro* ó *uva de playa* merece señalarse como susceptible de cultivo en las costas, particularmente en la del Atlántico donde son pocos los demás árboles frutales.

Aunque todas esas frutas indígenas están enumeradas en el lugar correspondiente de esta obrita, me parece interesante reunirlas en el siguiente cuadro:

Frutas indígenas

(a) Conocidas solamente en estado de cultivo.[1]

Anón 1. 2. P.	Granadilla real 2. A. P.
Anono 1. 2. P.	Guanábana 1. A. P.
Coco 1. A. P.	Matasano 1. 2. A. P.
Jocotes 1. 2. A. P.	Papaya 1. 2. A. P.
Cuajiniquil 1. 2. A. P.	Pepino mango 2. A. P.
Guavo real 1. 2. A. P.	Tuna 2. A. P.
Cuajilote 1. P.	Zapotillo (*Vitellaria*) 2. P.
Granadilla 1. 2. A. P.	" (*Couepia*) 1. P.

[1] 1 = region basal, 2 = region montañosa, 3 = region andina; A = vertiente atlántica, P, vertiente pacífica.

Digitized by Google

(b) Conocidas cultivadas y espontáneas.

Acerola 2. P.
Caimito 1. P.
Cereza 2. P.
Guavos 2. A. P.
Guayaba 1. 2. A. P.
Níspero 1. A. P.
Mamey 1. P.
Marañon 1. A. P.
Yás 2. 3. A. P.
Zapote 1. 2. P.

(c) Conocidas solamente en estado silvestre.

Arayán 3. A. P.
Cás 1. 2. P.
Jobo 1. 2. P.
Cocobola 1. A.
Coyól 1. 2. A. P.
Granadilla bellísima 2. A. P.
Guapinol 1. P.
Fruta de pava 1. 2. A. P.
Guavitos 1. 2. A. P.
Güísaro 1. P.
Higuito 2. A. P.
Icaco 1. A. P.
Jorco 1. A. P.
Madroño de comer 1. P.
Nance 1. 2. P.
Papaturra 2. 3. A. P.
Papaturro 1. A. P.
" agrio 1. P.
Pepinillo 1. 2. A. P.
Pitahaya 1. P.
Pococa 2. A. P.
Turú 1. 2. P.
Zarzamoras 2. 3. A. P.

5. Condimentos, etc.—Muchos alimentos se vuelven aceptables á la vista ó delicados al paladar mediante los condimentos empleados en su preparación y es un hecho conocido la existencia en todas las naciones primitivas, de ciertas plantas así usadas, como accesorias, en el arte culinario. Entre los Indios de la América tropical, el *achiote* ó *rocú* desempeñó siempre un papel importante como sustancia colorante, tanto en su primitiva cocina como en las pinturas que aplicaban á su cuerpo para defenderse de los mosquitos ó darse une apariencia más bélica. Parte de sus usos se ha trasmitido á la raza neo-americana de aquellas regiones y á ninguna cocinera se le ocurriría preparar arroz ó tamales sin la tradicional adición de la pasta colorada.

Algunas hierbas, como el *culantro*, se agregan á los alimentos para darles sabor, á veces extraño y hasta repugnante. Ciertos *chiles* menudos, como el *chilpete*, reponen la pimienta, en tanto que las variedades mayores, de poco consumo hoy, fueron en un tiempo verdadero artículo de alimentación, como lo son todavía en México y en otras partes de la América Central. El *camotillo* es poco usado, mientras que el *gengibre* entra en la clase de los condimentos calientes, como el clavo de olor, la pimienta de Jamaica, la canela y el anís, que, introducidos por los europeos y aún de contínuo empleo por sus descendientes, han encontrado tambien muy favorable aceptación entre los Indios. La hermosa Mirtácea cuyas frutitas constituyen la *jamaica* del comercio es tal vez indígena en el país, pues lo es seguramente en Nicaragua y

Digitized by Google

Lucuma mammosa.

Digitized by Google

Digitized by Google

Honduras; el *canelero*, de cuya corteza se saca la canela del comercio, es oriundo de la India, pero se da bien en la meseta central, aunque no parece que fructifique.

La *vainilla*, de delicado perfume, es indígena en la tierra caliente, pero no se cultiva, ni abastece el consumo local, aunque el producto silvestre se usa algunas veces entre la gente de las costas y en los pueblos indios del Diquís.

El *chían* y el *tamarindo* no son exactamente condimentos, sino que se usan para refrescos, sobre todo en la tierra caliente del Pacífico.

De la palmera de coyol se saca una savia azucarada, que fermentada es en alto grado embriagadora, y se usaba por los naturales de la costa del Pacífico en sus fiestas; y precioso recurso del cazador perdido en las partes desprovistas de agua de los montes es el *agrá*, cuyos tallos divididos en trozos, propinan una bebida deliciosa y sana.

6. Cacao, café, caña de azúcar y tabaco.—Junto con la banana, el café y el cacao son los dos principales productos de exportación. Despues de haber sido por muchos años la única preocupación de nuestros agricultores y seguido una marcha ascendente tanto en cantidad como en calidad, el primero parece haber llegado á un punto de equilibrio, debido á una depresión general de su valor, causada por el exceso de producción en el Brasil. Por esta circunstancia, se ha temido aún la completa aniquilación de nuestra industria cafetalera, pero hoy día ha vuelto la confianza, pues es reconocido por todos que tanto en los detalles de su cultivo y en la perfección de su beneficio, como en sus calidades naturales, el café de Costa Rica supera á todos los demás. Si algunas marcas extranjeras se cotizan á precios más altos, es debido á la caprichosa moda más que á cualquier otra razón, y el valor que pueden tener los dictados de ésta, se halla ilustrado en el hecho de que el grano grande, que los conocedores estiman fofo, liviano, y pobre en principios esenciales, ha imperado en los mercados durante los últimos años. Pero para los que saborean el delicioso nectar con el paladar, antes que con los ojos, esta moda no puede ser sino pasajera, y aunque Costa Rica ha podido competir tambien en esa fruslería, la fama de su café se funda en propiedades más sólidas, así como lo comprueban los siguientes análisis, practicados por el Dr. Duserre de la Oficina federal de Ensayos químicos agrícolas de Suiza:

Digitized by Google

Análisis de muestras de café de Costa Rica, practicadas por la Oficina federal de Ensayos químicos de Lausanne (Suiza).

	1 H. Tournon, San José 1200 m.	2 Skelly, Alajuela 900 m.	3 E. Gutierrez, Las Cónchavas 1200 m.	4 F. Tinoco, La Gloria 900 m.	5 Composición media del café verde.
Agua	13.80	10.67	13.60	13.20	11.20
Materias minerales (cenizas)	3.82	4.16	4.12	3.75	3.92
Materias nitrogenadas (proteina animal)	11.92	12.50	12.80	12.36	12.07
Extractos etéreos (grasas, etc.)	16.42	12.58	14.70	15.24	12.27
Celulosa (parte leñosa)	6.96	9.03	6.42	8.13	18.17
Extractos no nitrogenados (azucar, etc.)	47.08	51.06	48.36	47.32	42.37
Totales	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Calidades especiales					
Extractos acuosos, secos	26.18%	26.59%	24.69%	27.27%	?
Azucar de reducción	7.07%	4.20%	5.40%	6.75%	7.50%
Cafeina	1.54%	1.53%	1.43%	1.47%	1.21%
Acido cafeo-tánico	6.16%	6.09%	5.72%	5.90%	5.00%
Peso de un hectólitro	71.08 Kg.	66.55 Kg.	68.52 Kg.	67.62 Kg.	?
Peso de un grano (término medio)	0.1986 gr.	0.1704 gr.	0.2154 gr.	0.1898 gr.	?

Lausanne, Agosto 19, 1903.

C. Duserre,
químico.

Digitized by Google

Digitized by Google

Cacao calabacillo.

Digitized by Google

En los tiempos de la colonia, el cacao de Matina gozaba de gran renombre. Pero las contínuas invasiones de los negros Mosquitos, el mortífero clima de la costa del Norte y las dificultades y peligros del camino desde el interior, hicieron que poco á poco se abandonaran los famosos cacaotales, y desde aquellos tiempos la producción ni siquiera logró dar abasto al pequeño consumo del país. En los primeros años del 1890, el cacao se vendía aún á precios altísimos en el mercado de San José, y no eran todos los que podían proporcionarse el lujo de ese brebaje tan sano como exquisito.

Pero la apertura de la vía férrea á Limón dió de repente inesperado impulso al desarrollo de esa región hasta entonces reputada de difícil habilitación para los fines de la agricultura, y varias personas emprendieron otra vez la siembra de cacaotales. Otro momento de no poca importancia en el desarrollo de la renaciente industria fué la importación por el Dr. José María Castro, de un barril de semillas, procedentes según se dice, de la isla de Martinica, y entre las que venían el *calabacillo* (Pl. V), pronto rebautizado con el nombre de *Matinita*. En un principio, esa variedad de grano más pequeño y amargo no gustó: todos insistían en que, teniendo nuestro hermoso Matina, era una barbaridad sembrar el menudito y feo Matinita, y aún recordamos cuan trabajoso fué convencer á varios que el agricultor no ha de afanarse por la hermosura de un producto si éste no paga. El Matinita se cotizaba, es verdad, á la mitad del valor del Matina, pero produce á los tres ó cuatro años, su rendimiento es de tres á cinco veces mayor, es marca más corriente en los mercados extranjeros, y el arbolito está mejor adaptado para el clima de la costa del Norte. Hoy todos los que han emprendido en el ramo conocen este evangelio del Matinita, y algunos ya han podido convencerse de que es éste otro *granito de oro*. La exportación, nula hace poco, va subiendo de año en año, y no está lejano el día en que el cacao de Costa Rica pueda competir con las mejores marcas en las plazas del exterior.

Entre los naturales el cacao desempeña, y parece haber desempeñado siempre, un papel importante. Como es sabido, no tienen ellos cacaotales sembrados de su mano, sino que se limitan á cuidar los árboles que crecen espontáneamente en sus bosques. Estos árboles pertenecen á la especie *Theobroma Cacao* L. llamada *káju* por los Guatusos, *kaó* por los brunka, *ko* por los térraba y *tsirú* por los cabécara y bribri. Los últimos reconocen las siguientes variedades:

murú-uak, cacao con mazorcas de cáscara blancuzca.

Digitized by Google

tsipá-uak, cacao con mazorcas de cáscara verde.
ši-uak, cacao con mazorcas de costillas muy salientes.
bętsũ-uak, cacao con mazorcas de puntas muy alargadas.
má-uak, cacao de mazorcas alargadas y delgadas.

La *caña de azucar*, que se da desde la costa hasta cerca de 1500m. de altitud, se cultiva por mayor en alturas medianas (de 600–1200m.) en cantidades casi suficientes para el abasto del mercado interior. Suple tambien los materiales para la elaboración del aguardiente, cuyo consumo tiende á disminuir, y desempeña un papel de no poca consideración en la alimentación del ganado. Pero á pesar de la importancia de esta planta en la economía interior, poco se ha hecho para su mejoramiento, ó para perfeccionar los productos de la industria azucarera.

A no ser tantos los países que concurren á la producción mundial del *tabaco*, Costa Rica pudiera tal vez entrar en la competencia, pues si se han de creer los conocedores, el Chircagres, de antiguo renombre, y la hoja que se produce en las vegas del Río General, son de calidad á penas superable. Pero esa fama tambien puede proceder, por una parte de que el recuerdo de los tabacales de Chircagres ya se va perdiendo en lejana tradición, y por otra de los trabajos que pasaban los *Generaleños* contrabandistas, en tiempo del monopolio, para transportar sus hojas secas por las fragosidades del Cerro de la Muerte, deslizándose con mil dificultades entre precipicios sin fondo y los celadores del fisco. Tanto lo lejano como lo prohibido tienen y han tenido en todo tiempo especial sabor; y lo primitivo de los procedimientos usados aún hoy en la preparación de ese producto, tan singularmente popular, como es de mal gusto, escasamente justifican aquellas pretensiones de excelencia.

(b) Plantas forrajeras.

Son dignos de ponderación los progresos realizados en Costa Rica, en los últimos veinte años, en el ramo de la industria ganadera. El esfuerzo es tanto más de admirarse cuanto que se debe exclusivamente á la iniciativa privada, habiendo unas pocas personas dedicado su inteligencia y su capital, tanto á dotar al país de buenas razas lecheras como á asegurar á éstas una alimentación adecuada. Si bien es cierto que el progreso no es aún general y que quedan muchos detalles para perfeccionar, no es menos seguro que el impulso está dado y es de esperarse que nada venga á entorpecer sus efectos.

Digitized by Google

El país ofrece para la alimentación del ganado una gran variedad de recursos naturales cuyo estudio está á penas iniciado; además la experiencia ya adquirida nos enseña que un buen número de forrajes extranjeros son susceptibles de aclimatarse.

La tierra fría ofrece las condiciones más propicias para el desarrollo de la industria ganadera y de las que se derivan de ella. Bien se conocen las preciosas fincas del Irazú y del Turrialba, y en el Cerro de Buena Vista queda aún vasto campo en donde la misma industria puede desarrollarse en condiciones casi iguales.

En la tierra templada, las circunstancias no son las mismas, debido especialmente á la escasez de tierras que puedan dedicarse á potreros. El pastaje es más limitado y la producción de forrajes de corte adquiere una importancia correlativa.

La tierra caliente ofrece otra vez inmensos recursos para la referida industria, pero dificultades inherentes al clima estorban considerablemente el ramo de lechería, de modo que la atención se ha concentrado más en la producción de ganado de carne, para lo cual se prestan admirablemente las sabanas de la vertiente del Pacífico.

Como se ha dicho antes, las plantas forrageras indígenas de Costa Rica, no se han estudiado todavía. Hay entre ellas cerca de 250 especies de gramíneas de las cuales una docena acaso sean generalmente reconocidas como pastos de un valor más ó menos apreciable. Hay, además, un número considerable de Leguminosas y plantas de otras familias apetecidas por el ganado, pero cuyo valor nutritivo no se conoce sino por meras inferencias. En la siguiente enumeración entran las especies más conocidas, cuyas distribución está indicada como se hizo para las frutas, y acerca de la mayor parte de las cuales se encontrarán más detalles en el lugar correspondiente:

1. *Pastos.*

(a) *Naturales.*

Acedera (Trébol) 3. 2. A.
Cañuelas 1. A. P.
Churristates 1. 2. A. P.
Escobillas 1. 2. A. P.
Gamalote 1. A. P.
Gengibrillo 1. 2. A. P.
Pega-pega 1. 2. A. P.
Pitilla 2. 3. A. P.
Setilla 2. 3. A. P.
Tepalón 1. A. P.
Turvará 1. A. P.
Triguillo 3. A. P.
Uizcoyól 1. P.
Zacate amargo 1. 2. A. P.
Zacate de caballo 2 P.

La importancia relativa de estas plantas es muy distinta. La *acedera*, impropiamente llamada así, es el único representante del género

Digitized by Google

trébol y, siendo planta de poco desarrollo, es de escasa significación. Las *escobillas* (*Sida* sp. pl.) aunque muy gustadas del ganado, deben considerarse más bien como refrescante que como alimento, y tienen la desventaja de reproducirse al extremo de arruinar los potreros al rededor de las casas y de los sesteos. La excelencia del *gamalote* es disputada, sin duda por la variedad de las especies comprendidas bajo este nombre. El *gengibrillo* está reconocido como excelente, no solamente en Costa Rica, sino en Colombia, en México y en toda la América central, en donde se le dan varios nombres; es la mejor base para los potreros de tierra caliente y templada y es de desearse que se generalice más su cultivo. Bajo el nombre de *pega-pega*, se incluyen varias especies del género *Desmodium* ó *Meibomia*, al que pertenece tambien la *hierba del mendigo*, ó *beggar-weed* de los Americanos; el valor de estas plantas como alimento nitrogenado es igual, sino superior, al de la alfalfa y merecen por consiguiente propagarse, aunque casi todas tienen el inconveniente de ser trepadoras y propias de los rastrojos. La *pitilla* y la *setilla* se consideran como los mejores *zacates* de la tierra templada, mientras el *triguillo* lo es de la tierra fría.

(b) *Extranjeros.*

Cizaña común (*Lolium perenne*) 3. A. P.
Cizaña de Italia (*Lolium italicum*) 3. A. P.
Cola de zorro (*Alopecurus pratensis*) 3. A. P.
Flava olorosa (*Anthoxanthum odoratum*) 2. 3. A. P.
Holco lanudo (*Holcus lanatus*) 2. 3. A. P.
Llantén extranjero (*Plantago lanceolata*) 3. A.
Pata de gallo (*Dactylis glomerata*) 2. 3. A. P.
Trébol de prados (*Trifolium pratense*) 2. 3. A. P.
Trébol encarnado (*Trifolium incarnatum*) 2. 3. A. P.
Trébol rastrero (*Trifolium repens*) 2. 3. A. P.
Zacate azul (*Poa pratensis*) 2. 3. A. P.
Zacate de Bahama (*Cynodon Dactylon*) 1. A. P.

En esta lista van incluidas solo las especies cuya aclimatación está ya demostrada. Como se vé, la mayor parte de ellas se cultivan en la tierra fría y en la zona contigua de la tierra templada, en donde la industria lechera tiene su principal desarrollo.

2. *Forrajes de corte* (todos importados).

Alfalfa 2. 3. A. P.
Avena 3. A. P.
Caña de azucar 1. 2. A. P.
Consuelda
Frijol de vaca 1. 2. A. P.
Hierba del mendigo 1. 2. A. P.
Maicillo 1. 2. A. P.
Maíz (Guate) 1. 2. 3. A. P.
Teocinte 1. A. P.
Trébol gigante 3. A. P.
Zacate de Guinea 1. A. P.
Zacate de Pará 1. 2. A. P.

Digitized by Google

La *alfalfa* se desarrolla muy bien en tierra templada y fría pero con la condición de sembrarse en suelo bien preparado, y en la época conveniente; además no da todo su rendimiento sino despues de varios cortes y se defiende mal contra la invasión de las malas hierbas; por estas razones, su cultivo no se ha generalizado. El *frijol de vaca*, que se cultiva á veces como abono verde, es excelente forraje, y tambien de mucho provecho para el engordo de los marranos. El *teocinte* es de tierra caliente y en contra de lo que generalmente se supone, prefiere las faldas arcillosas de las lomas; en la Alta Verapaz (Guatemala), donde he tenido la oportunidad de observarlo, el ganado no parece tocarlo. El *maicillo* se da hasta á mayor altura (1300m.) que la especie anterior; su rendimiento es superior como productor de leche. Los *zacates de Guinea* y *de Pará* casi pueden considerarse como naturalizados; son de uso muy corriente, no porque llenen los requisitos como alimento, sino por la facilidad con que se reproducen.

3. *Granos y frutas.*

Banana 1. 2. A. P.	Guanacaste 1. P.
Cenízaro 1. P.	Maíz (Grano) 1. 2. 3. A. P.
Chilamates 1. 2. A. P.	Plátano 1. 2. A. P.
Guácimo 1. P.	

La *banana* y el *plátano*, que se suministran aún estando celes, se consideran como buen alimento para las vacas de leche; el *maíz* en grano ó quebrado se usa muy poco, lo que explica la total ausencia de buena carne de res en nuestros mercados, pues es sabido que el complemento necesario del engordo, en el ganado de matanza, es una alimentación esencialmente hidrocarbonada durante los últimos días, siendo el efecto de ésta ablandar los músculos del animal. En la tierra caliente del Pacífico, el *guácimo*, el *guanacaste* y el *cenízaro*, constituyen con sus frutas un precioso recurso durante la estación seca. Además de algún alimento, el *cenízaro*, que es el famoso *samán* ó *arbol de la lluvia* de Jamaica y Venezuela, suministra una preciosa sombra á los rebaños de la costa del Pacífico.

4. *Otros árboles que suministran forraje.*

Balsa (hojas) 1. 2. A. P.	Ojoche (flores y hojas) 1. P.
Banano (hojas y tallos) 1. 2. A. P.	Plátanos 1. 2. A. P.

La hoja de *balsa* se usa mucho en el Salvador para la alimentación de las vacas, pero no parece haber atraído aún la atención de los

Digitized by Google

ganaderos de Costa Rica. Allí tambien se cultivan ciertas variedades de plátanos exclusivamente por el empleo que tienen sus tallos como forraje durante la estación seca; entre nosotros se utilizan los tallos de todas las variedades de bananos y plátanos. En los bosques de la región basal del Pacífico, la presencia del *ojoche* se señala en tiempo de su florescencia, por la huella del ganado, ávido de sus perfumadas y abundantes flores.

5. *Raíces.*

Estas se usan poco aún en la alimentación de las vacas. El *camote*, indígena en la tierra caliente, y la *remolacha gigante* (Mangel Rübe), de enorme rendimiento en la tierra templada, ambos favorecen la producción de la leche y sería ventajosa la generalización de su empleo.

(c) Plantas medicinales.

En muchos casos, se ha exagerado la eficacia de las plantas en la curación de las enfermedades. Además, andando el tiempo, se ha perdido muy á menudo la noción de las verdaderas propiedades medicinales que los antiguos atribuían á ciertas especies. Pero no por ésto han caído en olvido, sino que bien al contrario, se han vuelto verdaderas panaceas, que sirven para la curación de cualesquiera dolencias.

Sea de ello lo que fuere, la mayor parte de esas plantas son poco conocidas y como parece que muchas de ellas realmente tuvieran propiedades susceptibles de aplicación en la medicina, no será por demás ensayar su clasificación de acuerdo con dichas propiedades, preparando asimismo el terreno para su estudio metódico, en el que no solo el botánico sino tambien el químico y el médico deben participar. A la par que se vayan haciendo los ensayos químicos y los experimentos terapeúticos correspondientes, muchos nombres irán desapareciendo de las listas, pero no es remoto tampoco que se reconozcan, para bien de la humanidad, las virtudes curativas de alguna que otra de esas plantas. Aún si todas tuviesen que considerarse como inadecuadas para figurar en la farmacopea oficial, no por eso dejarán de seguir empleándose algunas, con propiedades mejor definidas, en la medicina popular, la única corriente en muchos lugares apartados del país.

Hemos seguido aquí la clasificación usual en la terapeútica, aunque muy á menudo ha sido difícil encontrar lugar adecuado para ciertas especies, por lo vago de los datos que á ellas se refieren. Esta parte

Digitized by Google

de nuestra tarea nos ha sido facilitada por la interesante obrita de H. Bocquillon-Limousin, titulada *Manuel des Plantes médicinales coloniales et exotiques* (Paris 1905). A nuestras propias listas, hemos agregado varios nombres de plantas indígenas, cuyas propiedades se mencionan en aquella obrita, aunque no parece que se conozcan en Costa Rica; en este caso hemos indicado la fuente de nuestros informes por medio de la inicial (B).

Alexíteras (Contra-venenos).

Alcotán
Cedrón
Chirca (B)
Habilla
Hoja de guaco
Hombrón
Pastora
Venadero

Antiasmáticas.

Ceragallo (B)
Tapate

Antivenéreas.

Bledo
Cacalojoche
Camibar
Cativo
Frailecillo
Jiñocuave
Nauapate
Zarzaparilla

Antidiarréicas y antidisentéricas.

Broma
Escobilla (niños)
Guanábana
Guapinol (B)
Juanilama mocha
Marañón
Saca-tinta (*Jacobinia Mohintli*-B)
Simaruba

Antihelmínticas.

Ajenjo
Apazote
Granadero
Paraíso (B)
Reseda

Antireumatismales.

Albahaca
Ortiga (*Wigandia*)
Paraíso (B)
Hoja de guaco (B)

Afrodisiacas.

Aguacate
Juanilama
Ñorbito

Astringentes.

Acerola
Aromo
Brasil
Colpachí
Granadero
Guácimo (B)
Guapinol
Guayabo
Habilla
Icaco
Mango
Papaturro

Digitized by Google

Cholágogas.

Coquillo
Poró-poró

Diaforéticas.

Alacrancillo
Borraja
Cinco-negritos
Hoja de Guaco
Saúco

Diuréticas.

Agrá
Anisillo
Cabuya (B)
Cola de caballo
Hoja de salbe
Lágrima de San Pedro (B)
Níspero (B)
Pichichío
Pico de pájaro
Piriquitoya
Poró
Venadero

Eméticas.

Balsa
Canchalagua (*Polygala*)
Cardo santo (B)
Dormilona (semilla)
Habilla (Entada scandens)
Habillo (Hura, B)
Ipecacuana

Emeto-catárticas.

Cardo santo (B)
Coquillo
Habillo (Hura, B)
Viborrana (B)

Emenágogas.

Aguacate
Ajenjo
Bombillo
Canchalagua (*Schultesia*)
Ciprés
Guayabo
Llantén
Mastuerzo

Emolientes.

Alacrán
Anona
Escobilla
Hoja de salbe
Laurel (B)
Llantén
Majagua
Mamey (B)
Mozote de caballo
Piriquitoya

Enfermedades de la piel.

Achiotillo
Carao
Coquillo
Garrapatilla
Saragundín
Viborana
Yós
Zopilote

Expectorantes.

Copey
Eucalipto
Mozote de caballo
Nance
Orozúz
Zapote (aceite de zapoyol)

Digitized by Google

Febrífugas.

Achicoria (B)
Ajenjo
Cabalonga (fiebre amarilla)
Cacalojoche (B)
Caoba (*Carapa*-B)
Cedrón
Chirca (B)
Cinco-negritos (B)
Copalchí
Contrayerba
Culantro (B)
Frailecillo (B)
Gavilana
Hoja de calentura
Hoja de estrella
Hombre grande
Mamey (B)
Níspero (B)
Quina amarga
Simaruba
Sípia
Zacate de Limón

Hemostáticas.

Caimito
Algodón

Hipnóticas.

Cardo santo (B)
Matasano (B)
Poró (B)

Litontrípticas.

Pichichío
Pico de pájaro

Odontálgicas.

Quiebra-muelas
Targuá

Parasitícidas.

Acedera
Anona (semilla)
Apazote
Mata-tórsalo
Tabaco
Viborana

Purgantes.

Achicoria
Cabalonga (B)
Calabacero
Canaffstola
Carao
Frailecillo (B)
Sávila

Revulsivas y vesicantes.

Barba de viejo
Bítamo
Habillo (B)
Marango (B)
Marañon (B)

Tónicas.

Apazote
Caimito
Caoba (*Carapa*-B.)
Cedrón
Cinco negritos
Chirrite amargo
Dormilona
Frailecillo
Gavilana
Gengibre
Granadero
Hombre grande
Manzanilla
Pastora (B)
Quiebra-muelas
Roble de sabana
Simaruba (B)

Digitized by Google

Vulnerarias.

Arbol del pan	Mamey (B)
Camíbar	Ojo de buey
Carana	Quiquicirrí
Cativo	Talcacao
Copel	Tapate
Güitite	

(d) Plantas fibrosas.

La corteza de varios árboles se usa desde la mayor antigüedad entre los naturales en vez de las cuerdas de cáñamo ó de abacá (manilas). Los nombres *burío* y *majagua*[1] son probablemente de orígen indígena y correspondían primitivamente al mecate y al mecapal de los mexicanos. Hoy día el sentido de esas palabras parece haberse restringindo, y se usan solo para designar ciertos de los árboles que usualmente proporcionan el material de dichas cuerdas. Con raras excepciones, éstos pertenecen á la tierra caliente, siendo los principales la *balsa*, los *buríos*, el *guarumo*, el *jucó*, la *majagua*, la *majagüita*, y el *palanco*.

El *algodón*, igualmente, es de uso importante entre los indígenas. Era planta semi-cultivada, de la que se conocían dos variedades, una blanca y la otra color chocolate (tecolote) y hasta hace unos veinticinco años, las mantas y huípiles de las mujeres indias se hilaban y tejían por ellas mismas en los varios pueblos. Hoy día las fábricas extranjeras han dado el golpe de gracia á esa industria primitiva.

Un cierto número de plantas indígenas proporciona fibras fuertes y más ó menos finas. Entre ellas, las *cabuyas*, que no difieren mucho del henequén de Yucatán, dan un producto para el cual hay mucha demanda en las plazas del exterior, y como se pueden utilizar para su cultivo terrenos impropios para otros usos, y que, además, la fibra es relativamente de facil extracción, es de esperarse que ésta se vea figurar, en no lejano porvenir, entre las exportaciones del país. Estopa fina y resistente pero más corta y de más difícil preparación, proporcionan tambien el daguillo, el itavo, la piña, las piñuelas y el mozote de caballo. De los tallos de plátanos y bananos se ha extraído un material más grueso que se ha pensado podría utilizarse en la fabricación de sacos para café. En fin, las cañitas del chayote contienen una fibra fuerte, de que se aprovechan los jardineros para sus amarras y que tal vez podría tener otras aplicaciones.

[1] *Majagua* es un compuesto de *jagua* y de orígen *taíno*.

Digitized by Google

Couepia Kunthiana.

Digitized by Google

Digitized by Google

(e) Plantas oleaginosas.

Aunque varias especies, como el cacahuate, el cocotero, el coquito, el terré y el zapote, tienen semillas muy oleaginosas, la extracción de los aceites no se ha elevado aún en el país hasta el rango de una industria formal. Algunos ensayos han fracasado, y solo los Indios y los habitantes de la costa del Pacífico preparan para el uso doméstico y por procedimientos muy primitivos pequeñas cantidades de aceite de coco y de coquito.

(f) Gomas y resinas.

Como queda explicado en el lugar correspondiente, el cultivo del hule ó *Castilla* ha tomado gran incremento en los últimos años. Otras especies, como los *yoses*, los chilamates é *higuerones* y algunos bejucos poco conocidos, no se han estudiado aún debidamente y pueden llegar á tener cierta importancia como productores de caucho. Ya se sabía que la leche del yós de Colombia (*Sapium tolimense*) contiene este producto, y últimamente se ha descubierto que casi la totalidad del caucho producido por la Guayana inglesa se extrae de un *Sapium* de las selvas de tierra caliente. No es imposible, pues, que nuestros yoses contengan tambien esa sustancia; al menos, en un sentido ú otro, falta que se haga la prueba. Hace algunos años, inicié investigaciones sobre la leche de varias especies de *Ficus* y en dos casos con seguridad constaté la presencia de una fuerte proporción de caucho; desgraciadamente mis pesquisas fueron interrumpidas por algún motivo y luego perdí mis apuntes. El campo queda abierto para otros investigadores y es susceptible de proporcionarles interesantes sorpresas. Se sabe que la leche del *arbol del pan* contiene tambien caucho, aunque, según parece, en cantidad insignificante. El hule macho y el *Tabernaemontana* dan una sustancia análoga á la guta-percha, pero, en el último caso, al menos, no se ha encontrado aún un procedimiento práctico para la extracción.

Aunque algunos de nuestros árboles, como el *cerillo*, el *copal*, el *guapinol*, el *jiñocuave* (*jiñote*) y el *resino*, producen resinas de varias clases, éstas no han llegado todavía á ser objeto de una explotación comercial.

(g) Plantas y árboles ornamentales.

Pocas son las plantas indígenas habitualmente cultivadas en los jardines para adorno, mientras la inmensa mayoría de las plantas y

Digitized by Google

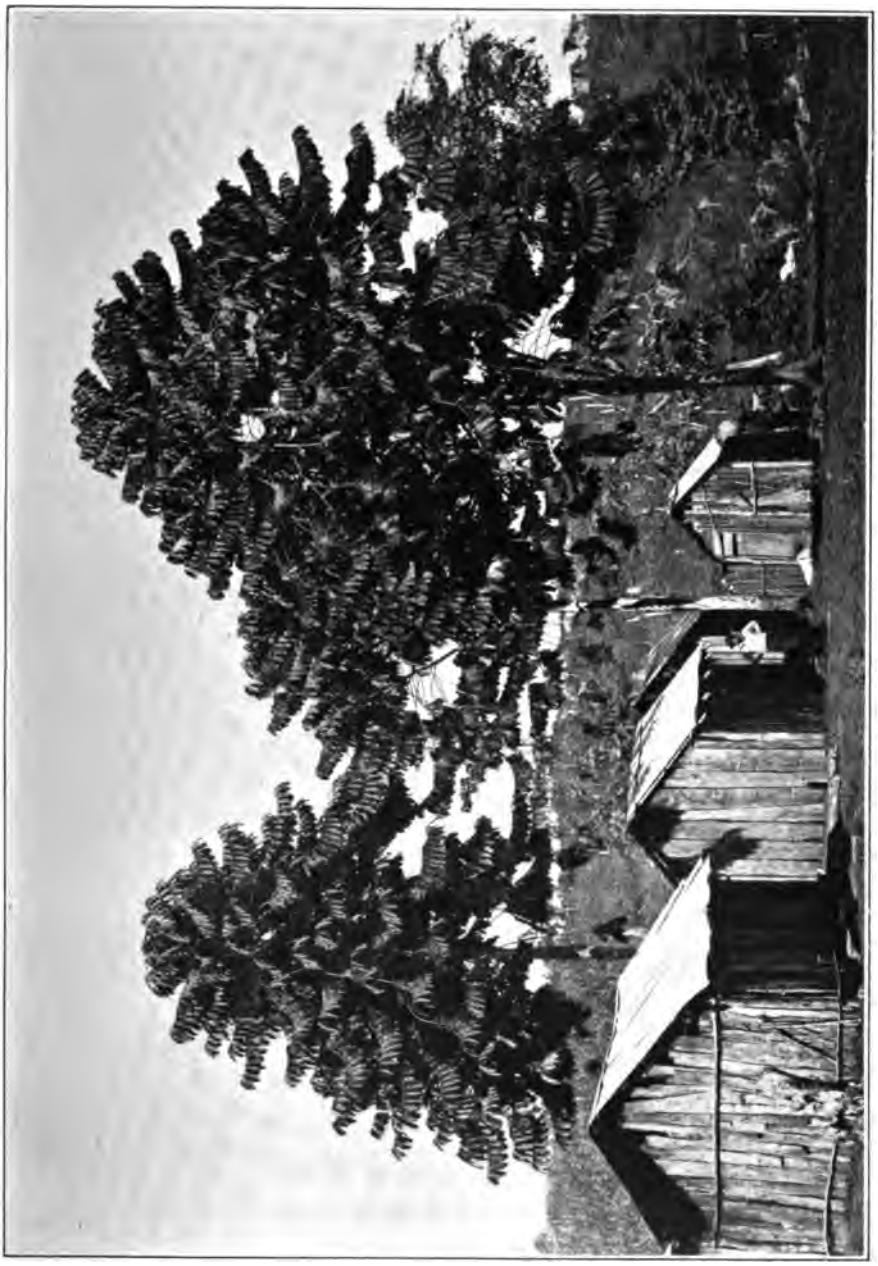
[illegible] y variedad de [illegible] en la región que le corresponde. Las [illegible] de rosales que se ven en [illegible] jardines de [illegible], y las más hermosas de las cuales pronto se esparcen hasta los más [illegible] con que se reproducen [illegible] la [illegible] de los josefinos. Muchos [illegible] de [illegible] vulgarmente llamadas *[illegible]*, entre las que [illegible] algunas especies indígenas como las *[illegible]*. Muchos [illegible] interiores de las casas [illegible] de las selvas vecinas, con sus [illegible] de vistoso follaje, sus elegantes [illegible] las [illegible] rosas, [illegible] y otras especies [illegible] bajo su sombra algún [illegible]. Difícil sería dar aquí una lista de las especies [illegible] en los jardines: su enumeración pasaría de los límites que se han asignado á este bosquejo y además [illegible] pues [illegible] pero las especies siguientes, sin [illegible] de algunas otras que pueden haberseme escapado, son las que se hallan más esparcidas y completamente aclimatadas:

Amorosa	Clavel	Jazmín
Barbadil	Clavina	Mirasol-lindo
Boca de león	Dalia	Nueve-días
Bougainvillea	Espuela	Paraíso
Claveles	Espuela de caballero	Rosales
Corazón traspasado	Geranio	San Rafael
Corona de Cristo		Tulipán

A éstas se agregan, en los jardines de la tierra templada, algunas otras especies indígenas, como la [illegible] de la [illegible], el *San Miguel*, el *[illegible]*, la *[illegible]* tropical, la *[illegible]* y algunos *lirios* poco conocidos.

El parquecito de Limón, el más hermoso y mejor cuidado de las costas tropicales de América, reune una numerosa colección de especies de tierra caliente, en la que la India está representada por una *Dillenia* de inmensas y solitarias flores de un blanco de cera; el Japón por su *[illegible]*; Australia por las *grevilleas*, las *[illegible]* y los *eucaliptos*; las Antillas por sus *[illegible]* y *[illegible]* de vistoso follaje; la América del Sur por la *palma real*, el *Campanero*, el *árbol de la Cruz*, etc., etc. Este parquecito, que se empezó, según se dice, con una colección de plantas traída de Kingston y obsequiada por el filántropo Dr. Calnek,

Digitized by Google



Grupo de Castilla costaricana en el valle de Tuís.

Digitized by Google

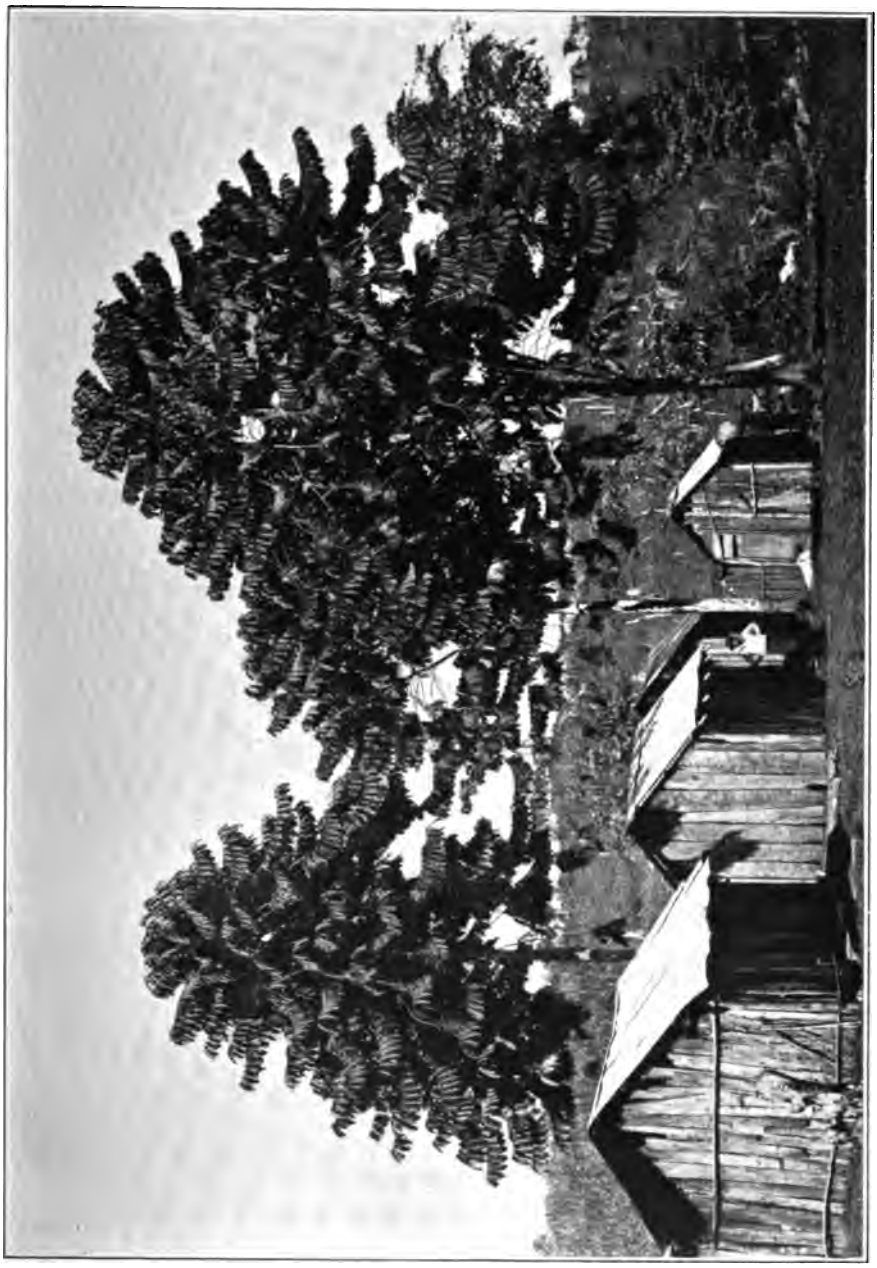
arbustos ornamentales extranjeros se producen con una pujanza y variedad de formas verdaderamente maravillosas, cada una en la región que le corresponde. Las magníficas colecciones de rosales que se ven en muchos jardines de San José, y las más hermosas de las cuales pronto se esparcen hasta los más humildes patios, por la facilidad con que se reproducen por estacas, atestiguan la delicadeza artística de los josefinos. Muchos tienen colecciones de raras Orquídeas, vulgarmente llamadas *parásitas*, entre las que sobresalen algunas especies indígenas como las *guarias*. Muchos viajeros han descrito los encantadores patios interiores de las casas costarricenses, verdaderas miniaturas de las selvas vecinas, con sus *azahares de monte* de perfumadas flores, sus *begonias* de vistoso follaje, sus elegantes camedoreas, entremezcladas todas éstas con rosas, verbenas y otras especies extranjeras y ocultando bajo su sombra algún *chirrite* (*Besleria*, *Achimenes*) ó las olorosas violetas. Difícil sería dar aquí una lista de las riquezas florísticas contenidas en los jardines: su extensión pasaría de los límites que se han asignado á este bosquejo y además creemos que nunca se ha tratado de establecerla; pero las especies siguientes, sin mengua de algunas otras que pueden habersenos escapado, son las que se hallan más esparcidas y completamente aclimatadas:

Azucena	Chispa	Jupíter
Bambalí	Chureca	Mírame-lindo
Boca de león	Dalia	No-me-olvides
Bougainvillea	Española	Paraíso
Claveles	Espuela de caballero	Rosales
Corazón tranquilo	Geranios	San Rafael
Corona de Cristo		Tulipán

A éstas se agregan, en los jardines de la tierra templada, algunas otras especies indígenas, como la *reina de la noche*, el *San Miguel*, el *juche*, la *mosqueta trepadora*, la *guatemala* y algunos *lirios* poco conocidos.

El parquecito de Limón, el más hermoso y mejor cuidado de las costas tropicales de América, reune una numerosa colección de especies de tierra caliente, en la que la India está representada por una *Dillenia* de inmensas y solitarias flores de un blanco de cera; el Japón por su *níspero;* Australia por las *grevileas*, las *casuarinas* y los *eucaliptos;* las Antillas por sus *crotones* y *acalifas* de vistoso follaje; la América del Sur por la *palma real*, el *Caryota urens*, el *árbol de la Cruz*, etc., etc. Este parquecito, que se empezó, según se dice, con una colección de plantas traída de Kingston y obsequiada por el filántropo Dr. Calnek,

Digitized by Google



Grupo de Castilla costaricana en el valle de Tuís.

Digitized by Google

Digitized by Google

de grata memoria para todos los que lo han conocido, ha contribuido mucho á enriquecer los jardines de la costa y del interior y á desarrollar el gusto artístico de los costarricenses.

Pero en la costa del Pacífico, nos encontramos con toda una selección de plantas y arbustos especiales, semi-cultivados ó las más de las veces á penas tolerados en los jardincillos al rededor de las casas, y que parecen haberse transmitido de los antiguos habitantes del país. Así el *cacalojoche*, la *clavellina*, el *choreque*, el *esquijoche*, las *gotas de oro*, el *ingerto*, el *jiquilijoche*, el *jupíter*, y el *quisjoche*. Varios de esos arbustos son tambien medicinales y con ellos se ha transmitido la costumbre que tienen las muchachas campesinas de adornar con las flores de algunos de ellos sus cabellos de azabache.

El grupo de los *higuerones* y *chilamates* proporciona un buen número de árboles de sombra y de adorno; el *muñeco*, las *damas*, las *grevileas*, se aprovechan tambien en la tierra templada para el adorno de las calles y de los parques, y así el *almendro* es muy generalmente plantado en los paseos públicos de la tierra caliente, en compañía con algunas especies de *Ficus*.

(h) Maderas y otras especies de usos diversos.

En las publicaciones de la Oficina de Estadística así como en las referentes á las varias Exposiciones en que ha participado Costa Rica, aparecen listas de maderas con centenares de nombres, de los cuales se deduce á primera vista que los bosques del país son un variadísimo emporio de materiales de construcción y ebanistería. Pero aunque hay de veras una gran variedad de tales maderas, están lejos de ser inagotables y las colecciones que se han formado han demostrado que muchas de ellas aparecen repetidas bajo nombres distintos, que un número no insignificante no reúnen las condiciones de duración, resistencia y uniformidad que se requieren, y en fin, que debido precisamente á la inmensa variedad de las esencias forestales, sería difícil reunir de ciertas de ellas una cantidad suficiente para satisfacer pedidos, si de ellas se hicieran.

Durante mi permanencia en Costa Rica, he hecho muchos esfuerzos para desenredar la intricada nomenclatura de esas maderas y para reducir su número á las verdaderas proporciones. Pero encontré que es tarea muy ardua y casi imposible la de reunir á la vez muestras botánicas y muestras industriales. Los carpinteros conocen casi siempre las materiales con que trabajan, pero no los árboles de donde proceden; por otra parte, teniendo de estos últimos muestras bien identificadas,

Digitized by Google

es las más veces difícil obtener datos seguros acerca de las maderas, sea porque su aspecto varía según estén aún verdes ó ya secas, ó porque el nombre dado en el lugar de la recolección difiere del usado en el punto donde se labran.

Con todo, logré identificar como cincuenta variedades, sin mengua de un buen número de otras especies forestales cuyas muestras se recogieron sin objeto especial por mis colaboradores ó por mí, y para las cuales no tenemos los nombres vulgares.

Si tomamos primeramente las llamadas *maderas de construcción* que se enumeran en el adjunto catálogo, veremos que se dividen en dos grupos según se trate de las livianas viviendas de los habitantes de las costas y de los naturales, ó de los edificios más sustanciales de la tierra templada. Las primeras se forman por lo general de cuatro horcones esquineros, con otros intermediarios, y que soportan un marco de vigas, encima del cual se levanta el techo. Los horcones se hacen de *guachipelín*, de *madera negra*, ó de otras clases que resisten bien la humedad del suelo. Para las vigas se usan el *madroño*, el *palo cuadrado*, el *copalchí*, ó cualesquiera otras clases de árboles que tengan tronco adecuado, sin fijarse mucho en su posible duración. Las paredes, las tijeras del techo, etc. se hacen de varas y varillas delgadas, de *hugre*, de *maría*, de *quira*, de *ratoncillo* y de *sierra*. Los mismos materiales se usan para los pisos, cuando los hay, las hojas de las puertas, las camas, y demás detalles interiores del piso bajo y del llamado *tabanco*. En las partes más humedas, el piso bajo se pone á alguna distancia del suelo, usándose muy á menudo para su construcción los tallos abiertos longitudinalmente y tendidos en forma de tablas de la *palmera maquenque*. El entechado es de paja, de palmera *coligallo* ó de *palma real*. Una casa así construida dura de 15 á 20 años y cuesta á lo más 50 colones. Entre los indios su erección se hace usualmente con el concurso de toda la comunidad y en medio de mucha alegría, bebederas y comilonas. Los Bribrí y los Cabécara de Talamanca tienen casas de un tipo distinto, de forma cónica y muy espaciosas, llamadas por los blancos, no sé por qué razón, *palenques*. Por supuesto, no queda aquí agotada la enumeración de los árboles y arbustos usados en la construcción de tales chozas, pues, para muchos tengo los nombres solo en los dialectos indígenas.

De la lista de maderas empleadas en las construcciones al estilo moderno, es preciso eliminar desde luego, por flojas, expuestas á la carcoma de los insectos ó defectivas en otros sentidos las siguientes clases, que aparecen algunas veces en los mercados:

Digitized by Google

Aguacatillo blanco	**Fruta dorada**	**Jorco**
Anonillo	**Garrocho**	**Molenillo**
Calabacero	**Guácimo**	**Palanco**
	Jaboncillo	

Todos esos árboles de rápido crecimiento y de madera suave, pueden á lo sumo usarse para cajones de empaque y otros artefactos de carácter provisional, á ejemplo del álamo ó del pobo de la zona templada.

Entre las demás el *copalchí*, el *curá*, el *ira*, el *ira colorado*, y el *roble* son propias para piezas de artesón, el *copalchí*, el *laurel*, los varios *quizarrás* y el *roble de sabana* para pisos, el *caoba*, las varias clases de *cedros*, el *laurel* para cielos rasos, puertas y ventanas. En las *casas de marco* las partes enterradas del armazón se hacen de *guachipelín* ó de *madera negra* y debe tambien tenerse especial cuidado en la selección de las piezas que van incluidas en paredes de ladrillos, pues muchas maderas se dañan rapidamente al contacto de estos últimos.

Para durmientes de ferrocarriles, el *mangle*, el *zapotillo* (sin identificar), el *bully-tree*, el *laurel*, y el *palo de sal* son los más corrientes. El mangle se usa tambien en lugar de los maderos creosotados importados, para pilotes en la construcción de los muelles.

Entre las maderas finas, usadas para carrocería, muebles y piezas pequeñas, hemos logrado identificar las siguientes:

Brasil	**Chaperno**	**Muñeco**
Cacique	**Cobola**	**Murta**
Caoba	**Cocobola**	**Naranjo**
Cedro amargo	**Guanacaste**	**Níspero**
Cenízaro	**Guapinol**	**Papaturro**
	Guayacán	

El guapinol se usa especialmente para los cilindros de trapiches y el *espavel* para bateas. Los Indios hacen sus arcos y flechas, ciertas piezas de sus telares, bastones y baquetas de escopetas con la madera durísima del *pejibaye;* los que navegan labran en forma de bongos los troncos del *cedro*, del *espavel* y del *javillo;* los canaletes son de *cedro* tambien, y para palo se escoge el tallo recto y delgado de algún *culumate*.

Maderas de tinte y de curtir son el *almendro*, el *aromo*, el *brasil*, el *nacazcol*, y el *palo de mora*. Los Indios extraían colores del *añil*, del *azul*, del *guachipelín*, del *guaitil* y del *saca-tinte*. La industria del añil no parece haber tenido nunca gran desarrollo y se ha extinguido del todo en Costa Rica; en los pueblos, se usan todavía el azul y el saca-tinte para dar color á la ropa blanca.

Digitized by Google

Entre las poblaciones primitivas no se conocen los clavos; la armazón de las casas, las hojas del techo y las varillas de las paredes se amarran con el *bejuco real*. Este sirve tambien, junto con el *bejuco juriso*, el *iasú* y hebras sacadas de las cañas flexibles de la *matamba*, para hacer canastas.

Los *guacales*, *jícaras* y *calabazas* se distinguen mucho entre los utensilios culinarios tanto de los Indios como de los habitantes de la costa del Pacífico. En la preparación de los primeros se usa en lugar de esmeril las hojas de los *chumicos* y *raspa-guacal*, mientras otras hojas, como las del *terciopelo de Sta María* son de empleo corriente en la cocina para fregar los platos y demás enseres. Otras hojas, como las del *plátano* y de la *vijagua*, sirven á modo de papel de envolver; los Indios Bribrí amortajan sus muertos con las de la *vijagua plateada*. Para escobas se usan el *apazote*, que pasa por recoger ó ahuyentar las pulgas, la *escoba negra*, la *escobilla*, el *escobillo*,—los nombres de estas tres son sugestivos del empleo,—los abanicos de la palmera *guagra*, que se emplean tambien para avivar el fuego.

El arte de hacer sombreros y petates está en sus últimos días. Se practica todavía en reducida escala en Pacaca, en Nicoya y entre los Indios brunka, siendo las materias primas el *junco* para los petates, la *palma de sombreros*, y la *chidra*.

Las lavanderas usan á veces en lugar de jabón las frutas del *jaboncillo* ó las hojas del *calalú* (Phytolacca) que contienen, según parece, sustancias análogas á la saponina.

Antes de haber llegado la dinamita á ser el único utensilio de pesca, el que amenaza aniquilar completamente y en corto tiempo la fauna rica en un tiempo de los ríos, se usaban como *barbascos* con resultados menos desastrosos, ciertas Sapindáceas y la corteza del *espavel*. A este propósito diremos aquí que en lugar de tratar de introducir en nuestras aguas, con problemáticos resultados, especies de peces extranjeros, sería más práctico protejer las especies indígenas, entre las cuales hay algunas que no le ceden en delicadeza á las mejores de aquellas.

Para leña se usan todas clases de plantas leñosas, contándose entre las mejores el *cafeto* y el *guayabo*.

Uno de los rasgos característicos de los distritos agrícolas lo constituyen las *cercas*, ó setos vivos, cuya utilidad es hipotética y el inconveniente patente, en el caso de tierras cultivadas, como lo son los cafetales. Si se considera que esos pretendidos linderos son movedizos, como lo comprueba su rápido apartamiento de la linea recta, se

Digitized by Google

realizará tal vez que habría ventaja en reponerlos por mojones, como se practica en todos los países en donde la propiedad raíz ha alcanzado altos precios. Las maderas y otras plantas de pega, más frecuentemente usadas en esas cercas son, en tierra caliente el *jobo*, el *jiñote*, el *madera negra*, el *mateares*, el *poró-poró*, las *tunas* y los *cardones*, en tierra templada el *bítamo*, el *espino-blanco* el *güitite*, el *jiñocuave*, el *jocote*, la *lechilla*, el *poró* y, en las partes más frías, una de las varias clases de *ortigas*.

Nos queda aún por mencionar aquí el servicio que desempeñan varios de estos árboles como sombra en las plantaciones de café y de cacao. Se ha disputado y se disputa aún la utilidad y la necesidad de dicha sombra y es indudable que en la controversia, muchos puntos no se han dilucidado suficientemente. Pero no es menos cierto que el empleo de esos árboles, juiciosamente escogidos, tiene un efecto favorable sobre el suelo y actúa como moderador y regularizador de la producción. La mayor parte de los agricultores insistirá aún por mucho tiempo en la conservación de los árboles de sombra, entre los cuales los que pertenecen á la familia de las Leguminosas son de reconocida excelencia. A éstos, de los cuales hay amplio surtido, se debe dar la preferencia, y la práctica adquirida aconseja rechazar ciertas especies como el higuerón, el guarumo, el hule y otros, que se han aconsejado por personas inexpertas.

B. PLANTAS DAÑINAS.

Dividiremos éstas en plantas venenosas y malas hierbas. No se pretende que ninguna de las dos listas sea completa: es probable que la flora del país ofrezca mucho más especies sospechosas de tener propiedades tóxicas, y por otra parte, muchas plantas inofensivas ó inconspícuas pueden de repente volverse verdaderas plagas para los cultivos ó los potreros.

(a) Plantas venenosas.

Barrabás	Güijarro	Manzanillo de playa
Bítamo	Habillo	Pichichío
Cohatacó	Hinchador	Tapate
Chircas	Lechilla	Uruca

Algunas otras como el *colmillo de puerco*, la *reina de la noche*, etc. podrían formar otra categoría bajo el nombre de plantas sospechosas. Por regla general hay que desconfiar de las Solanáceas, y de casi todas

Digitized by Google

las plantas que echan leche (Apocináceas, Asclepiadáceas y Euforbiáceas).

(b) Malas hierbas.

Entre éstas encontramos un pequeño número de esas especies que parecen seguir á la raza blanca en sus migraciones. Así el *amargón*, el *bledo*, el *chileperro*, el *chiquizá*, y la *lechuguilla*. Otra parece proceder, como su nombre lo indica, de Guatemala, y se ha introducido sin duda como planta de adorno. Pero el contingente indígena, susceptible aún de extenderse, es muy respetable y contiene hasta especies leñosas, como el *guayabo* que invade á menudo los potreros, y el *guarumo* y la *balsa*, que suelen aparecer con asombrosa rápidez en las tierras recientemente desmontadas de la tierra caliente. Entre las demás citaremos los siguientes:

Berengenas	Espinillo	Rudillo
Camarón	Jalacates	Tomate cimarrón
Cundeamor	Jaltomate	Tuete
Churristate	Mozote	Uña de gato
Dormilona	Parra rosa	Varilla negra
Escobillas	Platanillo	Verdolaga

Digitized by Google

ACERCA DEL ORIGEN DE LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS DE COSTA RICA.

La gran mayoría de los nombres vulgares reunidos en esta obrita son de orígen castellano. Fueron traídos por los colonos de la Península y aplicados, con más ó menos acierto en cuanto á analogía, á especies indígenas. Varios escritores del país, inexpertos en la ciencia botánica, han tenido por cierto que los nombres científicos latinos correspondientes á las plantas de España tambien se aplican á las especies costarricenses. Otros han creído acertar mejor, usando la nomenclatura binomial de las plantas de México ó de alguna parte de la América del Sur para designar con mayor precisión las especies á que aquellos mismos nombres vulgares, inmigrados con los colonos, se han propinado entre nosotros. Tanto los unos como los otros han incurrido de este modo en ridículos errores, que desgraciadamente han hecho muy á menudo caer en descrédito tanto sus propios escritos como los de otros, tal vez más meritorios. La realidad es que, en la generalidad de los casos, se llega al nombre latino, es decir á una especificación exacta, solo despues de un detenido exámen de los caracteres de la planta, para averiguar su concordancia con las descripciones. Este trabajo presupone una preparación técnica que pocos poseen, y bibliotecas que no existen en estos pequeños países.

Los naturales tienen una nomenclatura muy completa de las plantas y de los animales que caen bajo su diaria observación y muchos de esos nombres, más ó menos españolizados, han pasado al vocabulario de los últimos llegados al país. Unos setenta de tales nombres van inclusos en el presente catálogo, pero es muy curioso constatar que con excepción de unos cinco ó seis, ninguno pertenece, al menos en apariencia, á los idiomas aún hablados entre las tribus indígenas. He aquí esas excepciones:

Bicho del térraba *bi-šó*, mata bruja, ó matorral del diablo.
Cás, del brunka *kás*, nombre del mismo arbol.
Crucha, del brunka *kurú-tšá*, el chumico bejuco.
Hugre, del térraba *hu-gró*, de igual significado. Nótese el cambio de *o* en *e* y el traspaso del acento fuerte á la sílaba anterior.

Digitized by Google

Orozúz, tal vez del térraba *orosú*, aunque el Diccionario de la R. Academia lo hace derivar del árabe.
Poró, del térraba *froró*, ó del bribrí *boró*.

En el caso de *caragra*, y *caregre*, que tienen el mismo orígen, se ve un ejemplo de derivación análogo al apuntado arriba para *hugre*. La palabra indígena hoy desaparecida, ha debido ser *Kara-gró*, ó *Kra-gró*. Otros vocablos semejantes como *Chircagres*, *Picagres* y *Savegre*, hoy nombres locales ó de ríos, tienen sin duda el mismo orígen: en el primero entra la palabra *chirca*, usada aún en la costa del Pacífico. *Cabagra*, otro nombre local, se deriva de *kebek-ira*, de distinto significado.

Pú, en lengua de Térraba, significa *monte*, *charral;* en la meseta central se aplica al *Conostegia lanceolata*, uno de los arbustos más comunes en las cercas y matorrales. De su variante *purré*, se deriva el nombre local *El Purral*. *Turú*, una Mirtácea de la region media, es el orígen de *Turúbales*, *Turúcares* y *Turujal*. *Tubusí* ha dado *Tobosi;* la terminación *sí*, significa *seco*, y se encuentra en *Orosí* (*Uru-sí*, la palmera seca; *Urútška*, trasformado en *Uruchico*, punto de Talamanca, equivale á *El Palmital*). *Tito* ha dado *El Titoral*, *Iasú* y *jurisó* recuerdan por su terminación los nombres locales *Irazú*, *Tarrazú*, é *Iscazú*. Sin embargo, es preciso no olvidar que Irazú es tambien appellido bascuense.

Los demás nombres indígenas, sin mengua de muchos otros que se hayan escapado, van inclusos en la siguiente lista. Varios han contribuido á la nomenclatura local y su estudio en relación con la linguística indígena ofrece un interesante problema sometido á la sagacidad de los aficionados:

Burío	Güitite	Sipia
Carao	Ira	Supara
Cobola	Izarco	Surá
Cocobola	Itabo	Tacaco
Cocora	Jorco	Targuá
Copey	Jucó	Terré
Curá	Mocó	Tiriguro
Chiquizá	Ñorbo	Tucuíco
Chiverre	Pacaya	Tucuso
Chirrite, chirrití	Peipute	Turvará
Churristate (?)	Papaturro	Uruca
Espavé	Pococa	Yás
Guagra	Poró-poró	Yolillo (?)
Guaria	Quira	Yós
Güísaro	Quitirrí	Yuca
Güití	Quizarrá	Zahino (?)

Digitized by Google

Un fuerte contingente de nuestros nombres de plantas se deriva del *nahuatl* y forma un grupo de especial interés. La mayoría de esos nombres están en uso en Guanacaste y Nicoya, en donde se han trasmitido de generación en generación desde los tiempos anteriores á la conquista. Pues es sabido que Nicoya y las costas del Golfo de Nicoya son el límite extremo, del lado del Sur, de las invasiones de los mexicanos y que la esfera de influencia de éstos no se ha extendido mucho más allá. Pero, en su prolongado contacto con las poblaciones del propio México, los Españoles enriquecieron su vocabulario con muchos otros términos cuyo uso estaba primitivamente restringido á un pequeño territorio, y que fueron por aquellos esparcidos en los países de su conquista, y últimamente incorporados al idioma castellano. Entre éstos citaremos *achiote*, *aguacate*, *apazote*, *ayote*, *camote*, *chile*, *tomate*, *zacate*, etc.

La composición de estos nombres nahuatl es bastante uniforme, dominando en ellos ciertos términos, prefijados ó sufijados:

(a) *xochitl* = *flor*.

Cacalojoche	Juche
Esquijoche	Ojoche
Jelinjoche	Pumpunjuche
Jiquilijoche	Quisjoche

(b) *ayotli*, calabaza.

Ayote	Chayote
Cidrayote	Chilacayote
Cuayote	

(c) *quelitl*, *quiotl*, brote, vástago.

Cuajiniquil	Chicazquil
Cuásquite (?)	Jiquilite

(d) *uíztli*, espina.

Malacahuite	Uizcoyól
Mochigüiste	

(e) *patli*, medicina.

Nauapate	Tempate
Tapate	

(f) *tomatl*, tomate.

Guástomate	Míltomate
Jáltomate	Tomate

Digitized by Google

Otros nombres de mismo son orígen los siguientes:

Cacahuate	Churristate (?)	Paste
Cacao	Esquitillo	Pataste
Caliguate	Guachipelín	Pichichío
Capilote	Guacuco (?)	Piriquitoya (?)
Capulín	Guaitíl	Pochote
Copal	Guanacaste	Sismoyo
Copalchí	Guapinól	Sontól
Coyól	Guate	Talcacao
Cuajilote	Hule	Tempisque
Culumate	Ismoyo	Teocinte
Chichicazte	Jalacate	Tiquisque
Chilamate	Jiñocuave	Zacate
Chile	Jiñote	Zapote
Chilpete	Jocote	Zapoyól
Chipilino	Mozote	Zopilote
	Nacazcol	

La lengua mangue, ó chiapaneca, que se hablaba en Nicoya, á la par del nahuatl, en la época de la conquista, ha dejado muy escasas y dudosas trazas en la nomenclatura vulgar. Se dificulta la identificación de tales nombres por el hecho de que no existe ningún vocabulario algo extenso de este idioma esparcido en otros tiempos en Nicaragua y hablado hoy día únicamente en el pueblo de Suchiapa, cerca de Tuxtla-Gutierrez, en la provincia de Chiapas (México). Con duda pueden atribuírsde los nombres *cohatacó* (?), *matamba*, *nambiro*, y *nance* (?). Entre los nombres locales del mismo orígen tenemos *Nicoya* (El Lagartero), *Nantihume*, una quebrada y *Mararomé*, una loma. La palabra *chián* parece pertenecer al maya.

La isla de Santo Domingo ó Haití fué una de las primeras tierras americanas con las cuales los Españoles tuvieron íntimo contacto. Allí conocieron por primera vez varios de los árboles frutales y otras plantas útiles de los trópicos y no es de extrañarse que muchos nombres vulgares tengan su orígen en el *taíno*, que era el principal idioma de los aborígenes de esta isla. Entre los de Costa Rica, los siguientes deben considerarse de tal orígen:

Ají	Guarumo	Mamey
Cabuya	Guayabo	Maní
Caimito	Guayacán	Ñame, niame
Caoba (*caúvana*)	Icaco (aícaco)	Papaya
Cóbano "	Jagua	Pitahaya
Guácimo	Jobo	Vijagua (bijao)
Guabo, guavo	Maíz (*mahiz*)	Yuca
Guanábana (*guanaván*)	Majagua	Zahino (*zaino*)

Digitized by Google

Los siguientes nombres nos han venido del *Quíchua*, hablado en la vertiente occidental de los Andes desde Bolivia hasta Colombia:

Caífa (*Caíhua*)	Poroto (purutú)
Chirimoya	Sapayo (*sapayú*)
Papa	Saragundín (*zara* = espiga)

De Chile procede *canchalagua*, y *pejibaye* es corruptela del *píxbay* ó *pijibay* de los panameños, citado ya por Oviedo.

Cativo, *maíz*,[1] *maquenque*, *marañon*, *plátano*[2] y *simaruba* parecen haber originado en varios idiomas de la parte oriental de Sur América, mientras que *calalú*, *guandú*, *gumbo* y *ocrá* son importaciones africanas.

[1] Maiz: *mušiú* (Cayapo), *maki* (Puri) *majei* (Guate), *mazí* (Cauixana), *marisí* (Aruaco), *mahíz*, *mayz* (Taíno, Yucatán).—Von Martius.

[2] Platano: *palatna*, *palatana* (Caniva), *balatana* (Galibí, Calinago), *pratane* (Aruaco). (Id.).

Digitized by Google

Digitized by Google

PLANTAS DE COSTA RICA.

Abrojo. **Elaeocarpaceae.**

Sloanea macrocarpa Spruce, ex Benth. in Journ. Linn. Soc. V, Suppl. 2 (1861) 67.

Arbol de mediana estatura, común en las selvas inferiores del valle del Diquís y de la costa del Pacífico al Sur de Puntarenas.—Etim.: *abrojo* es el nombre castellano del *Tribulus europaeus* L. y además de un cardón de la flora del Mediterráneo, aplicado al *Sloanea* por la analogía de las frutas espinudas.

Acedera. **Oxalidaceae.**

Oxalis corniculata Linn. Sp. Pl. **1**: 435. 1753.

Aunque muy impropiamente y á causa de la semejanza de la hoja, se da tambien este nombre á nuestro *trébol* indígena, considerado como idéntico al *Trifolium amabile* de Humboldt, Bonpland y Kunth, por los botanistas que se han ocupado de la flora de Costa Rica. Ambas especies son plantas herbáceas y pequeñas. La primera se encuentra por lo común en terrenos cultivados y es mala hierba molesta; sus flores son amarillas y todas sus partes tienen un sabor acídulo. Los campesinos dan las hojas á mascar á sus pequeñuelos, pues se consideran como muy eficaces contra los gusanillos.

El trébol forma uno de los mejores elementos de nuestros repastos; sus flores son rosadas y juntas en cabezuelas.

Acerola. **Malpighiaceae.**

Malpighia edulis Donnell-Smith in Bot. Gaz. XXIV, 391. 1897.

La fruta de este arbol es comestible y podría tal vez mejorarse por el cultivo. Es ligeramente astringente y se usa en algunas partes para aliviar los desarreglos del estómago.

Hasta la fecha, la *Malpighia edulis* ha sido señalada en Costa Rica solamente, pero varias otras especies, poco diferentes, se conocen en otras partes de la América tropical con el nombre de *cereza*, que se da entre nosotros á la *Bunchosia costaricensis*.

Achicoria. **Umbelliferae.**

Eryngium Carlinae Cav., Delar. Eryng. 53, t. 23. 1808.

La infusión de las raíces es laxante y tónica, y se usa como tal para los niños de pecho. Esta planta es muy común en los repastos estériles y puede considerarse como mala hierba. Se llama algunas veces *culantro simarrón*.—Etim.: *achicoria* es el nombre castellano de una planta europea (*Cichorium Intybus* L.).

Achicoria. **Compositae.**

Elephantopus scaber Linn. Sp. Pl. **1**: 814. 1753.

Elephantopus spicatus Aubl. Pl. Gui. II, 808. 1775.

Bajo el mismo nombre que la anterior se conocen nuestras dos especies de *Elephantopus*, plantas perennes, de hojas radicales cuneiformes y más ó menos estrechadas hacia la base: los tallos alcanzan hasta 50cm. y rematan en espigas de flores poco aparentes. La decocción de las hojas se usa como específico contra la disenteria, y todas las partes de la planta encierran un principio amargo y astringente.

Digitized by Google

Achiote. **Bixaceae.**

Bixa Orellana L. Sp. Pl. 1: 512. 1753.

Arbusto y aún arbol de porte elegante, de flores rosadas bastante vistosas, con fruto capsular cubierto de aguijotes suaves y conteniendo varias semillas. El tegumento exterior, ó *testa*, de estas semillas, contiene un tinte rojo amarillo, que se extrae tratándolas con agua caliente y que es susceptible de descomponerse, según Chevreul, en dos principios colorantes, la *buxina*, que es amarilla, y la *orellina*, roja.

El *Bixa Orellana* parece indígena en toda la América tropical y se cultiva, á semejanza del cacaotero, desde los tiempos más remotos. Madura bien sus frutas hasta 1200m. de altura. La forma silvestre ó *Achiote simarrón*, de hojas más menudas y órganos florales menos desarrollados, se encuentra en Costa Rica en los bosques de la vertiente del Pácifico, hasta una altura de 800m. próximamente. El tinte, firme y vistoso, se usaba por los naturales para teñirse el cuerpo y tambien para el adorno de sus ropas y de varios otros objetos. Hoy día se emplea para dar color á la mantequilla, á ciertas clases de queso, á sarazas y demás tejidos. En la cocina criolla, sirve para colorar el arroz.

La palabra *achiote*, que designa á la vez el arbol y la pasta roja y resinosa que se extrae del tegumento exterior de las semillas, es una corruptela del nahuatl *achiotl*. En las Guayanas, los Indios llamaban el arbol y su producto *urucú*, de donde se derivó el francés *rocou*. *Anatto* y *bija* son otros nombres dados al tinte.

Achiotillo. **Guttiferae.**

Vismia guianensis DC. Prodr. I, 542. 1824.

Arbusto de hojas opuestas y enteras, cenicientas en su cara inferior: de flores amarillentas formando corimbos y de bayas negras conteniendo muchas semillas. Crece en los tallares y montes bajos bien asolados de la vertiente del Pacífico, de 200 hasta 1200m. El zumo se emplea á veces para curar las enfermedades de la piel.

Agrá. **Vitaceae.**

Vitis caribaea DC. Prodr. I, 634. 1824.

Bejuco trepador, la base de cuyo tronco mide hasta 20cm. de diámetro. Se encuentra en Costa Rica en los lugares secos y montuosos de ambas vertientes, desde el nivel del mar hasta 1500m., y es conocido por el agua pura, de sabor ligeramente astringente, que dejan escapar trozos del tallo separados con presteza. Un pedazo de un metro de largo suele llenar un vaso ordinario, y la presencia harto frecuente de esta planta en los bosques ha salvado tal vez la vida á más de un montero extraviado y asediado por la sed. El agua se reputa diurética y eficaz tambien en las enfermedades secretas. El bejuco es dióico, produciendo en los pies hembras racimos de una uva menuda y acídula. —Etim.: *Agrá* es corruptela de *agraz*, nombre castellano de la vid silvestre de Europa. En algunas partes, nuestra planta se llama *parra*.

Aguacate. **Lauraceae.**

Persea gratissima Gaertn. Fruct. III, 222. 1807.

Las numerosas variedades de esta fruta difieren tanto por su forma como por su tamaño y sabor y no han sido aún muy bien estudiadas. En las costas, se cria el hermoso *aguacate de Cuba*, ovalado, y que pesa hasta dos kilógramos; en la tierra templada, se encuentran las clases pequeñas, algunas en forma de pera más ó menos alargada, otras completamente redondas. Entre las últimas, es digno de especial mención el *aguacate de anís*, con ligero perfume de canela, y que parece poco esparcido.

La pulpa del aguacate tiene la consistencia de la manteca y contiene una fuerte proporción de un aceite verdoso. Es muy agradable al paladar y se come sea simplemente con sal, ó hecho en ensalada. En algunas partes, se usa en las enfermedades

Digitized by Google

de las mujeres, y tambien se le atribuyen propiedades afrodisiacas. La semilla ó almendra es astringente.

Los carácteres del arbol varían poco. Es de mediano ó gran porte y muy hermoso. Crece ligero: su madera es de grano fino, pero suave, muy expuesta á la carcoma é impropia para obras de artesón ó de ebanistería. Segun Cook y Collins (Economic Plants of Puerto Rico), su gravedad específica es o, 643.

Aunque se le da por patria la América tropical, el aguacate se encuentra pocas veces en Costa Rica en condiciones que hagan patente su espontaneidad y es muy admisible que sus variedades se hayan derivado de especies distintas y en varios lugares y épocas. La circunstancia de que el nombre *aguacate ó ahuacate*, derivada al parecer del nahuatl, se usa no solamente en Méjico sino en las Antillas españolas, en toda la América central, en el Norte de Colombia y hasta Venezuela, no favorece la opinion de un orígen exclusivo del primer país mencionado, pues en el Tolima, la fruta se llama *cura*, y desde Popayán hacia el Sur, del lado del Pacífico, *palta*, que es palabra quechua. Además esta misma fruta lleva nombres distintos en los numerosos dialectos de Centro-América, como por ejemplo *o, oj, ju, un, um, on*, en los del Maya, *amó*, en Bribrí, *debó-ua* en Térraba, *di-kora* (el arbol) en Guatuso, etc. Lo más probable, pues, es que el aguacate fué cultivado desde la más remota antigüedad y en distintas variedades por toda su presente area de dispersión y que el nombre nahuatl, adoptado por los españoles, se extendió con ellos muy allá de los límites de la influencia mexicana anteriormente á la conquista.

Aguacatillo blanco. **Lauraceae.**

Phoebe Tonduzii Mez in Beibl. z. Engl. Bot. Jahrb. 67. 1901.

Arbol poco corpulento, de madera blanca, suave, expuesta á la carcoma de los insectos y de poca duración. Se encuentra más esparcido en la tierra templada del la vertiente del Pacífico.

Ahuacate—Véase **Aguacate.**

Segun Ferráz (Nahuatlismos p. 2, nota 1) la ortografía *ahuacate* es más conforme con la etimología.

Ajenjillo simarrón. **Compositae.**

Gnaphalium oxyphyllum β semilanatum D. C. Prodr. VI, 225. 1837.

Con esta sinonimía científica y una ortografía algo distinta (*asenjillo simaron*) indica Oersted una planta recogida por él en los alrededores de Cartago y en la Candelaria.

Ajenjo. **Compositae.**

Artemisia vulgaris L. Sp. Pl. **2**: 848. 1753.

Planta europea raras veces cultivada en los jardines y usada en infusiones como tónico, febrífugo, anti-helmíntico y emenágogo.

Ala de angel. **Begoniaceae.**

Begonia guyanensis A. DC. in Ann. Sc. nat. Sér. 4, **11**: 142. 1859.

Begonia Cooperi C. DC. in Coult. Bot. Gaz. **20**: 538. 1895.

Plantas trepadoras, de flores pequeñas y blancas y frutas provistas con tres alitas, comunes en los bosques húmedos de las tierras caliente y templada y cultivadas algunas veces como ornamentales.

Alacrán. **Boraginaceae.**

Heliotropium indicum L. Sp. Pl. **1**: 130. 1753.

Especie esparcida por todos los trópicos y no escasa en la vertiente occidental de Costa Rica, desde el nivel del mar hasta los 1200m. Las hojas machacadas se usan á veces para resolver abcesos y furúnculos. El nombre vulgar recuerda la inflorescencia escorpioídea de la planta. Se dice tambien *hoja de alacrán.*

Digitized by Google

Alacrancillo. **Fabaceae.**

Dalea alopecuroides Willd. Sp. Pl. **3**: 1336. 1800.

Esta mala hierba de los repastos de tierra templada parece tener propiedades emolientes y sudoríficas. Se llama tambien *Rabo de ratón.*

Albahaca. **Labiatae.**

Ocimum basilicum L. Sp. Pl. **2**: 597. 1753.

Planta oriunda de la región mediterránea, que los campesinos cultivan á menudo en sus jardines y usan en fricciones en caso de resfriamiento.

Albahaca simarrona. **Labiatae.**

Salvia Alvajaca Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 38. 1853.

Planta recogida en el Irazú y en la Candelaria por Oersted. Aunque no he visto la descripción del sabio danés, sospecho que sea la misma especie descrita por Briquet bajo el nombre de *Salvia Pittieri.*

Alcornoque—Véase **Almendro.**

Alcotán. **Piperaceae.**

Piper acuminatissimum C. DC. ined.

Piper medium Jacq. Ic. Pl. Rar. I, **2**: t. 8. 1786–93.

Las plantas conocidas bajo el nombre de *alcotán* tienen en el país mucha notoriedad por ser consideradas como antídotos del veneno de las serpientes y por tener varias otras propiedades por el estilo. El *Piper acuminatissimum*, que se encuentra con frecuencia por todo el gran valle del Río San Juan, contiene con seguridad un principio muy activo, que no creo se haya extractado y estudiado hasta la fecha. Al mascar las hojas y renuevos, se percibe un sabor agridulce, pungente y muy intenso, y al poco rato, ocurren nauseas violentas. No he experimentado con el *Piper medium*, ni tampoco con el *Baccharis*, que son plantas conocidas especialmente de Nicoya y del litoral del Pacífico.

Ambas especies de *Piper* pertenecen al grupo de los *cordoncillos;* el primero es herbaceo y de porte bajo, mientras el segundo forma matorrales de 1m. á 1, 50m. de altura. Las hojas son pequeñas, ovaladas, y, en la primera especie, rematan en una punta larguísima.

Alcotán. **Compositae.**

Baccharis trinervis Pers. Syn. Pl. **2**: 428. 1807.

Planta sarmentosa, de hojas lanceoladas con característica nervación, y de flores poco vistosas, en racimos erectos blanco amarillentos. Este es el *alcotán* de San Mateo. En Térraba, las hojas frescas de esta planta se usan para curar úlceras.

Algodón. **Malvaceae.**

Gossypium peruvianum Cav. Diss. **6**: 313, t. 168. 1790.

Gossypium acuminatum Roxb. Hort. Beng. 51. 1814.

Gossypium hirsutum L. Sp. Pl. **2**: 975. 1753.

Gossypium barbadense L. Sp. Pl. **1**: 693. 1753.

El algodón arboreo, de que hay tal vez dos especies ó dos formas, *G. peruvianum* ó *algodón de riñon*, y *G. acuminatum* con las semillas sueltas, es probablemente indígena en toda la América tropical, y los naturales lo tenían generalmente en estado semicultivado al rededor de sus casas, en dos variedades, una blanca que era más corriente, y otra color de cacao, llamada hoy día en Costa Rica *algodón tocolote.* La baratura de los tejidos extranjeros ha hecho que se abandone ese cultivo y las interesantes industrias á que daba lugar entre los Indios. Los algodones anuales (*G. hirsutum* y *G. barbadense*) se dan muy bien en el país y podrían ser objeto de un cultivo extenso si no fuera que el gorgojo y otras plagas lo atacan con tal severidad que cada ensayo de cultivo ha resultado en fracaso por la completa aniquilación de la cosecha.

Digitized by Google

Algodonillo. **Rubiaceae.**

Rondeletia affinis Hemsl. Diagn. Pl. Nov. 28. 1878–80.

Arbusto del valle del Rio San Carlos.

Almácigo. **Burseraceae.**

Bursera gummifera L. Sp. Pl. **2**: 471. 1753.

Este nombre, aplicado á nuestro *jiñote* ó *jiñocuave*, se usa solamente en la comarca de Limón y debe haberse importado de Panamá—Véase *Jiñote*.

Almendro. **Rhizophoraceae.**

Terminalia Catappa L. Mant. **1**: 128. 1767.

Este arbol, oriundo de la India, pertenece á la familia del mangle y no tiene nada común con el verdadero almendro del Sur de Europa. Es el arbol preferido para sombra en las plazas y alamedas de la tierra caliente, en toda la zona tropical. Su madera es suave y no tiene uso: las raíces, la corteza y especialmente las frutas contienen mucho tanino y se emplean para curtir. Las últimas dan además un tinte negro muy firme y las semillas oleaginosas tienen un sabor bastante agradable.

En Nicoya, el *Terminalia Catappa* se llama *alcornoque*.

Altamisa—Véase **Artemisa.**

Amapola. **Malvaceae.**

Malvaviscus arboreus Cav. Diss. 3, t. 48, f. 1. 1790.

Arbusto común en los setos y las breñas húmedas de la tierra templada. El mismo nombre se dá, con más derecho y propiedad, al *Papaver Rhoeas* de Europa, que se ve algunas veces en los jardines. En Rio Segundo, he oido llamar á este mismo arbusto *saca-tinte*, pero creo que por error, ya que no produce ningun tinte.

Amargón. **Compositae.**

Taraxacum officinale (Weber in) Wigg. Prim. Fl. Holsat. 56. 1780.

Planta introducida de Europa ó de los Estados Unidos, en conjunto probablemente con otra especie del mismo género. Se encuentra en los cultivos y praderas, arriba de 1000m.

Anisillo. **Compositae.**

Tagetes congesta Hook. & Arnott: Bot. Beech. Voy. 299. 1840.

Hierba pequeña, de hojas menudas y flores amarillas, común en las praderas y orillas de caminos de tierra templada. Todas sus partes desprenden un fuerte olor á anís. Su infusión se usa como diurética.

Anisillo—Véase **Hoja de estrella**

Anón. **Anonaceae.**

Anona squamosa L. Sp. **1**: 537. 1753.

Arbol pequeño (8–10m.) que se encuentra cultivado en varios puntos de la costa del Pacífico. Las frutas son del tamaño de una chirimoya, pero los carpelos casi aislados las dan una apariencia escamosa característica. En calidad, esta fruta es inferior á la anona del interior.

Se da tambien el nombre de *anón* á la fruta de otra especie no identificada del género *Anona*, lisa, de mayor tamaño y rosada del lado expuesto al sol una vez madura. Su sabor es desagradable y la carne parece como mezclada con arena. He visto esta especie en Santo Domingo de Osa solamente.

Anona. **Anonaceae.**

Anona reticulata L. Sp. Pl. **1**: 537. 1753.

Las varias clases de anonas que aparecen en nuestros mercados y que merecen en su mayor parte ocupar un lugar preferente entre nuestras frutas, pertenecen tal vez á

Digitized by Google

especies distintas, algunas de las cuales quedan aún por estudiar. La mejor, que es la de piel lisa con el contorno de las escamas apenas indicado, y de carne perfumada y blanca, es el producto de un arbol de mediana estatura, el *Anona reticulata* L. Este arbol solo se da en la parte de la tierra templada que tiene veranos bien marcados; en los lugares extra húmedos de la vertiente del Atlántico, echa continuamente vástagos sin adquirir nunca su desarrollo normal.

Por error se llama á veces *chirimoya* á nuestra anona, que es efectivamente muy parecida, y quizás no inferior, á la especie peruviana. La pulpa se emplea en cataplasmas para desinflamar las úlceras y madurar los abcesos. El polvo de las semillas sirve para matar piojos.

Anonillo. **Anonaceae.**

Guatteria olivaeformis Donnell-Smith, Bot. Gaz. 23, 1. 1897.

Arbol pequeño de la tierra templada. Su madera es mediocre y no resiste al agua.

Añil. **Fabaceae.**

Indigofera anil L. Mant. **2**: 272. 1771.

Indigofera tinctoria L. Sp. Pl. **2**: 751. 1753.

Estas dos plantas, que dan el conocido color llamado *añil*, caído en desuso hoy día á consecuencia de la baratura de los colores químicos, no han sido nunca de mucha importancia en Costa Rica, y ahora se encuentran solamente en estado silvestre, con especialidad en la tierra caliente de ambas vertientes. En Nicoya, se conocen con el nombre de *Jiquilite*.

Apazote. **Chenopodiaceae.**

Chenopodium ambrosioides L. Sp. Pl. **1**: 219. 1753.

Planta común en los escombros y los lugares secos al rededor de las casas. Desprende un olor fuerte y nauseabundo y su sabor, algo picante, es sumamente desagradable. Se dice que su presencia aleja las pulgas y en la medicina popular su infusión se reputa soberana contra la dispepsia y los cólicos; el zumo mezclado con aceite de castor es un vermífugo eficaz. Se extrae de todas las partes de la planta un aceite esencial que se usa tambien para expeler las lombrices, tomando algunas gotas en un terrón de azucar. En Nicoya, suele llamarse *té de México*.

Arbol del pan. **Artocarpaceae.**

Artocarpus communis Forst. Char. Gen. 102. 1776.

Este hermoso arbol se encuentra con frecuencia en los lugares poblados de ambas costas. Los indígenas no parecen haberlo conocido, pues al lado de la iglesia de Boruca se halla el único ejemplar que he visto en la región hoy ocupada por ellos; fué sembrado hace como treinta años por uno de los curas residentes.

En una de las variedades las frutas son estériles y su pulpa farinosa es la que se come como *fruta de pan*. En la otra variedad, que parece menos esparcida en el país, la fruta contiene numerosas semillas, algo parecidas á castañas por su forma, y aún más por su sabor una vez cocidas. La madera no tiene uso. La leche que mana de las heridas hechas en la corteza, mezclada con aceite de coco, forma una especie de brea que se usa en el calfateo de las pequeñas embarcaciones. Hervida con agua, la misma leche da un caucho de calidad muy inferior; se usa tambien para curar heridas.

Aromo. **Mimosaceae.**

Acacia Farnesiana (L.) Willd. Sp. Pl. **4**: 1083. 1805.

Arbol pequeño y espinudo que se cree es oriundo del Oriente y se encuentra cerca de las casas en tierra caliente de toda la América central. Aunque nunca adquiere grandes dimensiones, su madera es muy dura y fina y puede usarse para cabos y otros pequeños objetos. El tronco y las ramas exsudan una goma parecida á la arábiga. Sus vainicas abundan en tanino y se emplean en algunas partes para curtir cueros; la infusión de

Digitized by Google

las mismas es astringente. Las flores, de color amarillo vivo, son muy olorosas y se ponen en la ropa blanca para perfumarla; por distilación se extrae de ellas una esencia agradable que se reputa estimulante.

Arroz. **Graminae.**

Oryza sativa L. Sp. Pl. **1**: 333. 1753.

Se admite generalmente que el arroz es oriundo del Oriente. Hoy día su cultivo está muy generalizado en los trópicos y subtrópicos. En Costa Rica se produce de excelente calidad, pero en cantidad muy insuficiente para el consumo local, en toda la parte poblada de la tierra caliente del Pacífico y en los llanos de San Carlos y de Sarapiquí. Nuestra variedad pertenece á lo que se conoce como *arroz de montaña*, y crece sin que sea necesaria la inundación periódica del terreno. El cultivo es muy primitivo y no ha recibido aún la atención que merece, si se considera que el país podría producir una buena parte de los dos millones de kilógramos y más que de este grano se importan anualmente.

Artemisa. **Compositae.**

Chrysanthemum Parthenium Pers. Syn. **2**: 462. 1807.

Oriunda de Europa y cultivada en los jardines, esta planta aparece algunas veces espóntaneamente en los escombros y en las vegas.

Ayote. **Cucurbitaceae.**

Cucurbita pepo L. Sp. Pl. **1**: 1010. 1753.

El ayote es extensivamente cultivado en todo el país, especialmente como cultivo intercalario en las milpas, y constituye un elemento de no escasa importancia en la alimentación del pueblo.

Azahar de monte—Véase **Copel.**

Azul—Véase **Añil.**

Azul. **Acanthaceae.**

Justicia tinctoria (Oerst.) Hemsl. Biol. Centr. Amer. Bot. **2**: 522. 1881-82.

Planta subleñosa de los setos de la región templada; tiene ramas delgadas y erectas, hojas elípticas angostas y flores alargadas púrpuro-amarillentas. Debe su nombre á la sustancia colorante que los Indios sacan de sus hojas (Oersted 1847).

Balsa. **Bombacaceae.**

Ochroma Lagopus Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 985. 1783-87.

La balsa es uno de los árboles característicos de la región inferior de Costa Rica, desde el nivel del mar hasta una altitud de 1000m. próximamente. Prefiere los aluviones de los ríos y las laderas despobladas, pero nunca se encuentra en la espesura de la selva; á veces, despues de un desmonte, cubre el suelo de sus almácigos, sin que se conciba de donde procedió la semilla. Es arbol vistoso, de hojas anchas, flores grandes y frutas alargadas, parecidas á una pata de conejo cuando se ha desarrollado la fibra que envuelve las semillas. Su tronco alcanza hasta 60cm. de diámetro y se eleva hasta 25m. Crece rápidamente y su madera es muy liviana y suave. Desde tiempos inmemoriales los Indios se valen del tronco para improvisar embarcaciones con que cruzan y bajan los ríos. Las fibras de la corteza son asaz resistentes y se emplean para amarras y *mecapales*. Las fibras ó plumas que envuelven las semillas sirven para colchones y almohadas y se ha tanteado su exportación con el objeto de extender su empleo para tal objeto. La madera, que es muy porosa además de suave, tambien se usa para afilar navajas de afeitar y otros instrumentos finos. Se asegura, en fin, que la infusión de la corteza de la raíz es un activo emético y, en el Salvador, las hojas sirven de alimento para el ganado, sobre todo en el verano cuando escasean las gramas de los repastos.

Digitized by Google

El *Ochroma Lagopus* está esparcido en las Antillas, la América central y las partes setentrionales de la América del Sur. Abunda en la Isla de Cocos, en donde se ven ejemplares notables por su corpulencia.

En Nicoya, el mismo arbol se llama *enea* y su fruto, *gato*.

Bambalí. **Dipsaceae.**

Scabiosa maritima L. Cent. Plant. II, 8. 1756.

Escabiosa, planta exótica, cultivada bajo este nombre de *bambalí* en los jardines del Zarcero de San Carlos. La vimos tambien en los parques de Cartago, en donde no se le conocía nombre.

Banano—Véase **Plátano.**

Banano enano. **Musaceae.**

Musa Cavendishii Lamb. in Paxt. Magaz. **3**: 51, cum icone—1837.

Esta especie, extensamente cultivada, según parece, en las islas Canarias, se ve con frecuencia en las orillas de los bananales y en los jardines de la costa del Atlántico, en donde se tolera por mera curiosidad. Por ser muy rica en tanino, la fruta conserva siempre un sabor algo amargo; además es más quebradiza y su cáscara estalla antes que esté bien madura. No se considera, pues, deseable para la exportación, pero, á no ser así, el cultivo de esta especie resultaría á menudo ventajoso; su tallo más corto y macizo lo hace más resistente á la acción del viento, á la par que facilita la cosecha del racimo.

Banano indio. **Musaceae.**

Musa paradisiaca L. Sp. Pl. **1**: 1043 (1753) var.?

Variedad de fruta muy pequeña y muy dulce del banano común. Se encuentra en lugares apartados, en las abras abandonadas de los naturales, lo que hace creer que era conocido de éstos en tiempos ya remotos. Al cruzar en 1897 la región completamente despoblada que se extiende entre la Uvita y la boca del Río del Convento, en la cuenca del Diquís, encontramos manchas bastante extensas, formadas al parecer de esta variedad exclusivamente, y que eran sin duda antiguos cultivos de los Indios.

Barba de viejo. **Ranunculaceae.**

Clematis dioica L. Syst. **10**: 1084. 1758–59.

Clematis grossa Benth. Pl. Hartw. 33. 1840.

Bejucos de las tierras caliente y templada, conocidos por sus semillas lanudas, á que deben su nombre, y por sus propiedades caústicas y vesicantes.

Barbasco. **Sapindaceae.**

Serjania inebrians Radlk. Monogr. Serj. 346. 1875.

Bejuco de los charrales y setos de tierra caliente. Los Indios machacan las hojas y retoños y los echan á los ríos para embriagar los peces, los que luego se dejan coger sin mayores dificultades. El nombre de *barbasco* se aplica también, en Costa Rica y en otras partes de la América tropical, á varias otras plantas de mismo uso (*Budleia*, *Jacquinia*, *Piper*, *Tephrosia*).

Barbudo. **Compositeae.**

Piptocarpha costaricensis Klatt ex Dur. & Pitt. Prim. Fl. Cost. f. 2, 120. 1893.

Valle del Diquís.

Barrabás. **Euphorbiaceae.**

Euphorbia cotinifolia L. Sp. Pl. **2**: 465. 1799.

Arbusto, ó aún arbol pequeño, del que mana una leche en extremo venenosa, usada antiguamente por los brujos indios y por las mujeres terrabeñas cansadas de sus amos. Valle del Diquís.

Digitized by Google

Bejuco de canasta. **Graminae.**
Chusquea Liebmannii Fourn. in Hemsl. Biol. centr. am. Bot. **3**: 587. 1882–86.
Bosques de Térraba.

Bejuco de culebra. **Mimosaceae.**
Bauhinia sp.
Bosques de Nicoya.

Bejuco de zapo. **Asclepiadaceae.**
Marsdenia nicoyana Pittier, ined.
Bejuco laticífero que crece en las orillas de los caminos y en las breñas en Nicoya y Guanacaste.

Bejuco espinoso. **Sapindaceae.**
Serjania mexicana Willd. Sp. Pl. **2**: 465. 1799.
Turrialba (Oersted, Mayo 1849).

Bejuco lasú—Véase **lasú.**

Bejuco juriso. **Sapindaceae.**
Serjania rufisepala Radlk. in J. D. Smith Enum. Pl. Guat. **2**: 11a. 1891.
Serjania sordida Radl. Mon. Serj. 272. 1875.
Barba. Se usa para hacer los canastos que sirven para la recolección del café. (El *S. rufisepala* está descrito en Bot. Gaz. **16**: 191. 1891.)

Bejuco real. **Araceae.**
Anthurium scandens Engl. in Mart. Fl. bras. III, 2, 78. 1840.
El tallo flexible y fuerte de este bejuco se usa en la industria indígena para hacer canastos y sobretodo para amarrar el armazón de las casas. Tiene para los Indios la misma importancia que el alambre y los clavos para la gente civilizada.

Bejuco trompeta. **Convolvulaceae.**
Ipomoea Bona-nox L. Sp. Pl. **2**: 228. 1762.
Nicoya.

Berengena. **Solanaceae.**
Solanum aculeatissimum Jacq. Coll. 1, 100. 1786.
Solanum sinuatum Ait. ex Loud. Hort. Brit. Suppl. II, 673. 1832.
Solanum torvum Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 47. 1788.
Berengena es el nombre castellano de una especie cultivada y comestible del mismo género *Solanum*, el *S. Melongena* L. En Costa Rica, este nombre se aplica á varias especies subleñosas y por lo general espinudas, que son las malas hierbas más molestas y dañinas de los repastos y tierras cultivadas, desde el nivel del mar hasta la región superior. Hay más: tenemos razones para sospechar que hay que buscar en esas plantas el orígen del hongo (*Uredo Pittieri* Hennings) que hizo tantos estragos en los papales del Irazú en los últimos años. Sobran, pues, motivos para recomendar su activa destrucción.

Berengena simarrona. **Solanaceae.**
Solanum lanceolatum Cav. Ic. 3, 23, t. 245. 1794.
Solanum torvum Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 47. 1788.
Siendo todas las berengenas costarricenses silvestres, el calificativo de *simarrón* es casi por demás. Parece sin embargo aplicarse en particular á estas dos especies.

Berro. **Cruciferae.**
Nasturtium officinale R. Br. in Ait. Hort. Kew. **2**: IV, 3. 1812.
El berro es completamente naturalizado en las aguas corrientes de la vertiente atlántica, en donde su introducción y esparcimiento se deben en gran parte al Dr. J. P.

Digitized by Google

Valverde. Es una planta verdaderamente sana y refrescante, sin mengua de los propiedades medicinales que le atribuye el vulgo. En la región superior parece repuesto por el *Nasturtium palustre*.

Biborrana—Véase **Viborrana.**

Bicho. **Caesalpiniaceae.**

Cassia bicapsularis L. Sp. Pl. **1**: 376. 1753.

Leguminosa común en los lugares incultos de la tierra caliente. En Térraba, las semillas tostadas se usan algunas veces en lugar de café.

Bijagua—Véase **Vijagua.**

Bijarro—Véase **Guijarro.**

Biojo. **Labiatae.**

Hyptis capitata Jacq. Coll. **1**: 102. 1786.

Térraba. Planta aromática, cuya infusión se usa para calmar los dolores de muelas. En el dialecto de Térraba, se llama *kung-uá*.

Bitamo. **Euphorbiaceae.**

Pedilanthus tithymaloides Poit. in Ann. Mus. Par. XIX, 390, t. 19. 1812.

Planta de hojas gruesas, carnosas y con una especie de ala en la cara inferior, á lo largo del nervio mediano. Se usa á veces para formar setos vivos, pero no es de aconsejar como planta de adorno en los jardines, en razón de la leche corrosiva que contiene.

Bledo. **Amaranthaceae.**

Amaranthus spinosus Sp. Pl. **2**: 991. 1753.

Amaranthus retroflexus L. Sp. Pl. **2**: 991. 1753.

Malas hierbas de las tierras secas y ricas. Las hojas y renuevos se usan á veces como *quelites*.

Boca de león. **Scrophulariaceae.**

Anthirrhinum majus L. Sp. Pl. **1**: 617. 1753.

Especie oriental, cultivada como adorno en los jardines. La hemos visto en San José, Cartago y El Zarcero del Naranjo. No parece producir semillas.

Bombillo—Véase **Ñorbo.**

Borraja. **Borraginaceae.**

Borago officinalis L. Sp. Pl. **1**: 137. 1753.

Planta del Mediterráneo muy conocida en la medicina popular como sudorífica y emoliente. Cultivada algunas veces en las partes altas del país (Cartago, Tierra Blanca, El Zarcero).

Bracino. **Styraceae.**

Styrax argenteum Presl. Rel. Haenk. II, 60. 1835–36.

Styrax guatemalense Donnell-Smith Bot. Gaz. 15, 27. 1890.

Arboles de las regiones templada y fría de la vertiente del Pacífico.

Brasil. **Caesalpiniaceae.**

Haematoxylum campechianum L. Sp. Pl. **1**: 384. 1753.

Arbol de la costa del Pacífico, especialmente de Nicoya y Guanacaste, en donde se explota para la exportación. Es el *Logwood* de los ingleses. Su madera contiene una materia colorante especial, la *hematoxilina*, que de roja se vuelve morado-oscura cuando se halla expuesta al aire y á la luz. Este tinte se encuentra principalmente en el corazón de la madera, el que se usa en tintorería, asi como también para hacer muebles finos. Se dice que las hojas, las raíces y la corteza, tienen propiedades medicinales.

Digitized by Google

Brasil. **Moraceae.**

Morus celtidifolia H. B. & K. Nov. Gen. & Sp. 2: 83.

Arbol de la tierra caliente del Pacífico.

Broma. **Bromeliaceae.**

Pitcairnia heterophylla Beer, Bromel. 68. 1857.

Epífita de hojas angostas y escasas, y de flores rosadas protejidas por envolturas velludas y aguijoneadas. Habita la región montañosa, sobre todo en la vertiente del Pacífico y la infusión de las hojas veraniegas se reputa soberana contra la disentería.

Buena noche—Véase **Dama.**

Burió. **Tiliaceae.**

Heliocarpus glanduliferus Robinson, Contr. U. S. Nat. Herb. 5, 127. 1.

Heliocarpus appendiculatus Turcz. Bull. Soc. Nat. Mosc. 31, 1, 226. 18.

Apeiba Tibourbou Aubl. Pl. Guian. 1, 538, t. 213. 1775.

El nombre de *burío ó palo de burío*, se aplica á varias Tiliáceas y tal vez á árboles de otras familias, cuya corteza fibrosa y fuerte es adecuada para hacer *mecapales*, cuerdas de amarrar bultos, etc. De hecho, me parece que *burío* es más bien el nombre que se da á la amarra y que, al designar los árboles que la proporcionan, se debería decir siempre *palo de burío*. Por su fruta en forma de disco y cubierto de largos aguijones, el *Apeiba Tibourbou* se llama tambien *peine de mico*—Véase esta palabra.

Cabalonga. **Cucurbitaceae.**

Fevillea cordifolia L. Sp. 1: 1013. 1753.

Bejuco afamado en la medicina popular; crece en los árboles altos de los llanos de Santa Clara y el señor don Anastasio Alfaro me lo describió del modo siguiente: "Las hojas se parecen á las del *poró* (es decir, cada hoja se parece á una de las hojuelas de la hoja del poró—H. P.). La fruta tiene la forma y tamaño de una naranja, de color verde lustroso, como las jícaras: diam. 10cm., grueso del pericarpio 1cm. Número de semillas en cada fruta 12, en tres gajos de á 4 almendras cada uno. Una almendra molida, infusada en medio litro de agua, es un purgante muy enérgico para una res atacada de morriña, y por eso la cabalonga se considera como remedio muy eficaz de tal enfermedad. Se ha usado tambien con muy buen éxito contra la fiebra amarilla." En Térraba, la misma planta se llama *chichemora*, y en Boruca *contraveneno*.

Cabellos de angel—Véase **Carboncillo.**

El nombre es alusivo á los largos y níveos filamentos de este muy conocido arbusto.

Cabulla—Véase **Cabuya.**

Cabuya.

Furcraea sp. pl. **Amaryllidaceae.**

Agave sp. pl. **Liliaceae.**

Estos dos géneros, aún no bien estudiados con referencia á la flora del país, incluyen nuestras principales plantas téxtiles, las que se ven con bastante indiferencia á pesar de su valor comercial. Estas plantas crecen naturalmente y con abundancia en todas las tierras áridas, especialmente en la zona de 1000 á 2000m. La palabra *cabuya* se deriva sea del taíno de Santo Domingo ó del galibí, otro idioma cáribe de la Guayana.

Cacalojoche. **Apocynaceae.**

Plumeria acutifolia Poir. Encyclop. Suppl. 2, 667. 1811.

Arbusto cultivado á veces en los jardines ó cerca de las casas, pero que crece naturalmente en las peñas y acantilados de la costa del Pacífico. Sus flores olorosas forman el adorno favorito de la cabellera de las muchachas indias.—Etim.: nahuatl *cacaloxochitl*, flor de cuervo, de *cacalotl*, cuervo, y *xochitl*, flor. El *juche* de San José es la misma especie.

Digitized by Google

Cacahuate—Etim.: del nahuatl *cacahuatl*, cacao—Véase **Cacao mani.**

Cacao. **Sterculiaceae.**

Theobroma Cacao L. Sp. Pl. 2: 782. 1753. Pl. III, V, VIII, IX.

El cacaotero es probablemente indígena en Costa Rica, como lo es tambien en las demás partes de América Central. Se encuentra silvestre en los bosques de Nicoya y de la parte Sur de la vertiente del Pacífico y se cultiva desde los tiempos más remotos. En la actualidad, nuestras principales variedades comerciales son el *cacao Matina*, que es sin duda el *criollo* de los antillanos, y que puede considerarse como una raza mejorada de la especie indígena; el *Matinita*, traído, según se afirma, de la Martinica y cuyo nombre legítimo sería *calabacillo;* en fin el *Matinita grande*, que correspondería al *forastero*, si no es sencillamente un híbrido inestable entre las dos anteriores variedades.

El nombre *Matina* se deriva de la circunstancia de haber gozado el producto de las fincas del lugar así denominado de especial fama entre los costarricenses, desde los tiempos coloniales. *Matinita* y *Matinita grande* son expresiones que no requieren explicación y que, siendo muy impropias, deberían abandonarse. En cuanto á la palabra *cacao*, se deriva del nahuatl *cacahuatl.*

El *criollo* ó *Matina* es ciertamente un producto exquisito y es posible que su cultivo sea de mejor provecho para el consumo interior. Pero en lo referente á la exportación, el calabacillo es ciertamente preferible: el agricultor no debe esforzarse en producir una calidad superior para mero aliciente de su vanidad, sino que debe concretar exclusivamente sus esfuerzos en hacer su trabajo lucrativo. Ahora bien, los fabricantes de chocolate prefieren el grano del *calabacillo*,—pequeño, de mala apariencia y de calidad ciertamente inferior,—porque, siendo este más amargo, gastan más azucar, producto baratísimo, para endulzar la pasta. Prodúzcase, pues, cacao calabacillo, tanto más cuanto que éste rinde regular cosecha á los cuatro años, mientras el criollo hace esperar hasta doce y dieciseis años, y que el primero es, término medio, cuatro veces más prolífico que el segundo. Agréguese á estas desventajas del criollo que parece poco adaptado á la costa del Atlántico, y que es muy delicado, mientras el calabacillo es planta rústica y robusta que aguanta sin perjuicio la lluvia y el sol.

La producción cacaotera ha recibido en Costa Rica un impulso notable en los últimos años, habiéndose establecido varios grandes cacaotales, con sus respectivos *beneficios*, en la costa del Atlántico. En 1895, se importaba todavía algo de este grano para abastecer el mercado interior: en 1905, se exportaron cerca de 140,000 kilogramos, sin mengua del consumo del mismo país, que no deja de ser considerable.

Cacao de ardilla. **Sterculiaceae.**

Herrania sp. nov.

Arbusto de los bosques inferiores de la vertiente del Atlántico, de troncos sencillos, de 3 á 4m. de altura, hojas digitadas de cinco hojuelas y mazorcas pequeñas, sésiles y fijas del tronco; estas frutas cubiertas de pelitos caedizos é irritantes, se vuelven amarillas en su madurez y encierran numerosas semillas del tamaño de un grano de maíz, envueltas en una pulpa agridulce, como las del cacao común. Los indios bribrí, quienes llaman esta especie *uís-ub*, usan dichas semillas, despues de tostadas, para preparar una bebida algo amarga.

Cacao simarrón—Véase **Cacao de monte.**

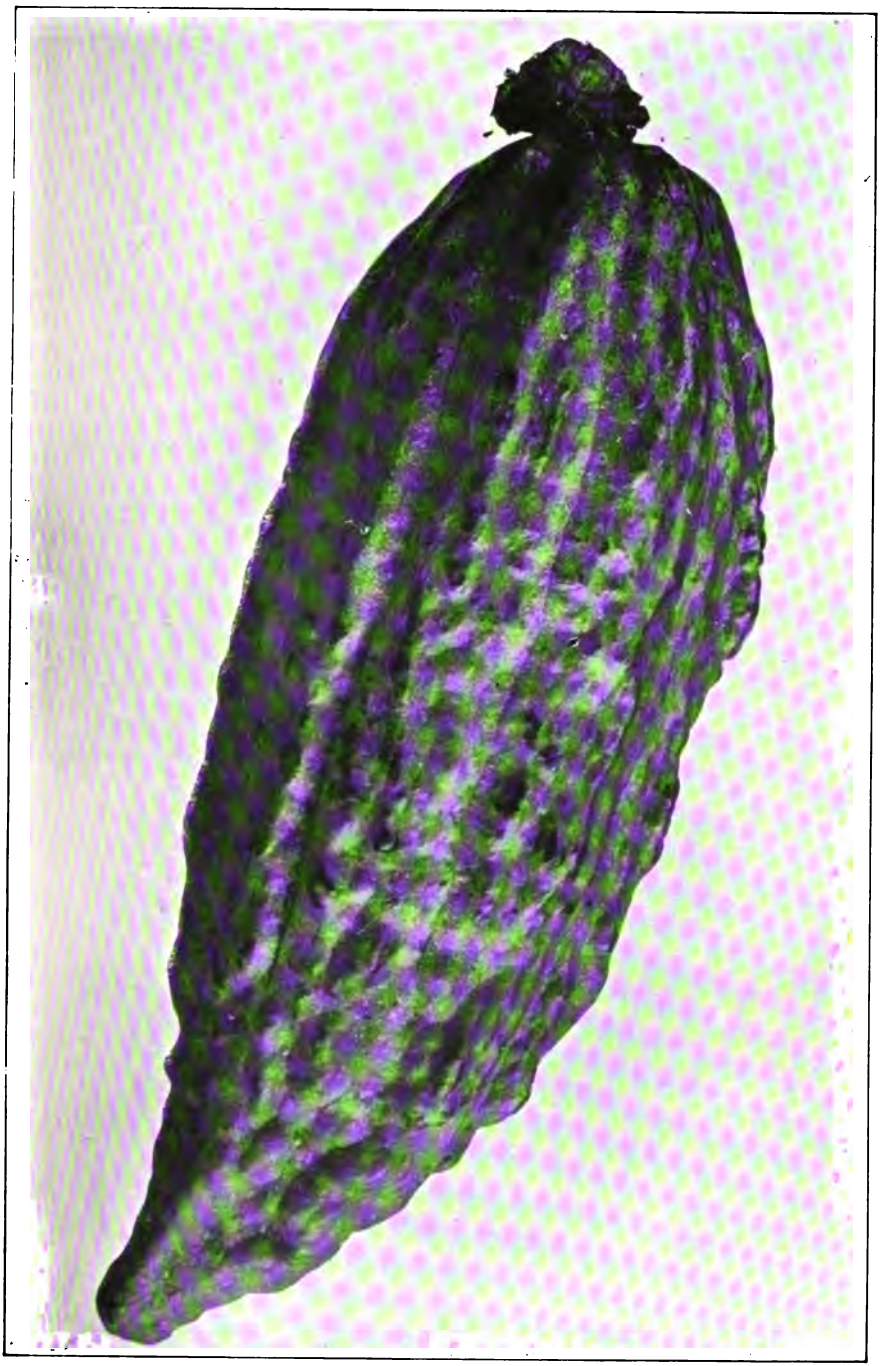
Cacao de mico. **Sterculiaceae.**

Theobroma simiarum Donnell-Smith in Pitt. Prim. Fl. Costar. 2, 52. 1898.

Theobroma angustifolium Moç. & Sessé ex DC. Prodr. 1, 484. 1824.

El *Theobroma simiarum* es un arbol de mediano tamaño, cuyos frutos alargados, aterciopelados y de color castaño crecen en el propio tronco. El nombre de *cacao de*

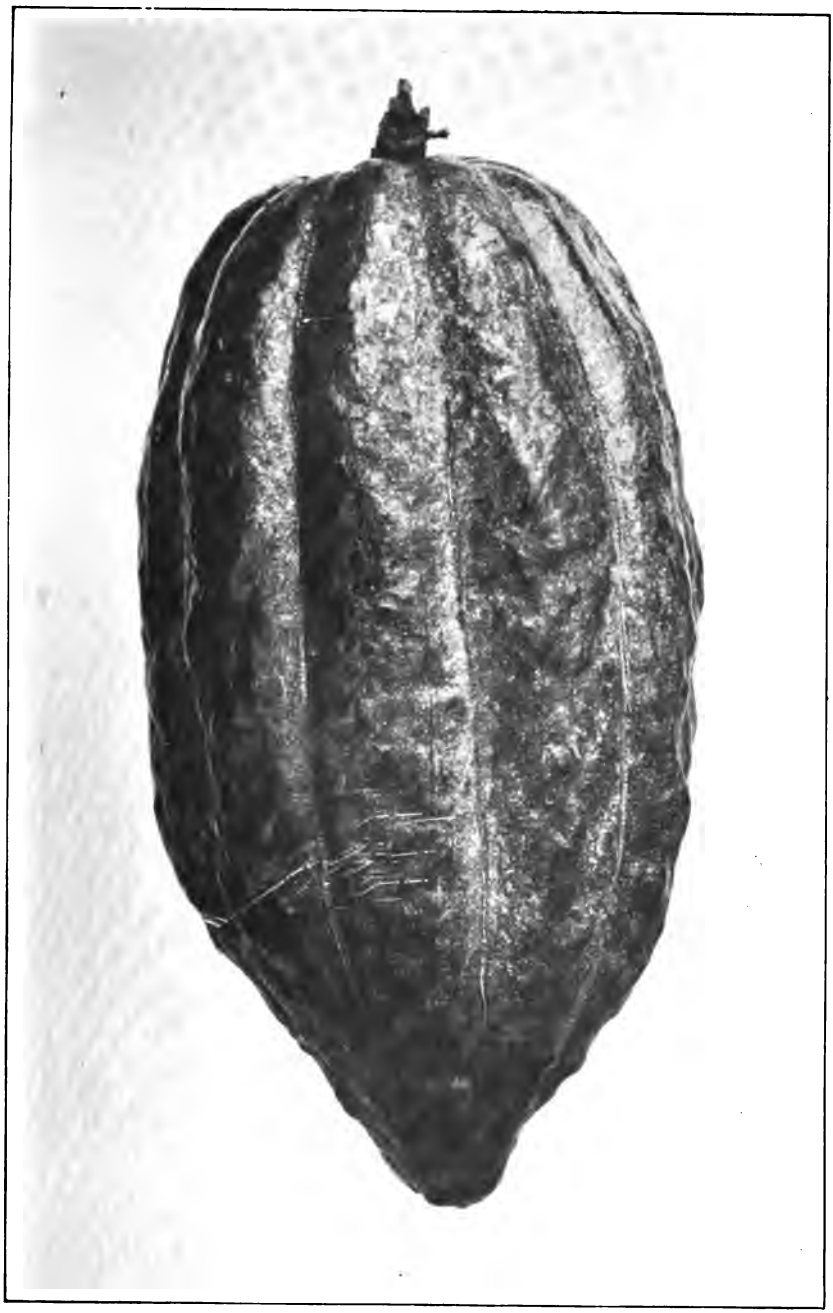
Digitized by Google



Cacao criollo.

Digitized by Google

Digitized by Google



Cacao calabacillo.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Cacao Pataste.

Digitized by Google

mico se usa para esta especie en Buenos Aires (Diquís), Turrialba, Talamanca y San Carlos. En Nicoya, la misma denominación se aplica al *Theobroma angustifolium* (Véase *Cacao silvestre*). En Térraba, el *Th. simiarum* se designa con el nombre de *teta negra*.

Cacao de monte. **Sterculiaceae.**

Herrania albiflora Goud. in Ann. Sc. Nat. Sér. III, 2, 230, t. 5, fig. 1–10. 1845.

Arbol de las selvas inferiores del Diquís.

Cacao mani. **Fabaceae.**

Arachis hypogaea L. Sp. Pl. **2**: 741. 1753.

Esta planta, de semillas oleaginosas que tienen la propiedad de enterrarse á sí-mismas para madurar, es muy poco cultivado en Costa Rica, aunque se da muy bien. Se importan pequeñas cantidades de estas semillas y se venden en las calles, despues de tostadas. Son bastante alimenticias, pero muy indigestas. En Nicoya, lo mismo que en las demás secciones de América Central, el *Arachis hypogaea* se llama *cacahuate*.

Cacao pataste. **Sterculiaceae.**

Theobroma bicolor Humb. & Bonpl. Pl. Aequin. 104, t. 30. 1808. Pl. X.

Esta especie es muy escasa en el país, sea silvestre ó sembrada en los cacaotales. Es notable por su fruta, parecida á una nuez enorme y de envolturas leñosas y duras. La almendra se usa como la del cacao común y se mezcla á veces con este último.

Cacao silvestre. **Sterculiaceae.**

Theobroma angustifolium Moc. & Sessé ex DC. Prodr. 1, 484. 1824.

En la vertiente del Pacífico, este arbol es casi siempre alto y grueso, y de ramificación simétrica, mientras los ejemplares que he podido observar del lado del Atlántico eran por lo general deformes y bajos. La corteza es lisa, las hojas lanceoladas, angostas y blancuzcas por debajo; las flores, que se dan solo en las ramas nuevas, son de color amarillo vivo y muy abundantes; las mazorcas son ovaladas, más ó menos irregulares, de color castaño oscuro ó canelo y no muy grandes. En Nicoya, donde el arbol abunda en los bosques, usan las almendras para refrescos y llaman la especie *cacao de mico*.

Cacao silvestre. **Sterculiaceae.**

Theobroma Cacao L. Sp. Pl. **2**: 782, 1753.

El cacaotero silvestre es un arbol esbelto, y de ramificación poco desarrollada, que se encuentra con especial frecuencia en los bosques de Nicoya y en algunas partes de los valles del Diquís, del río Coto de Osa y del río de las Esquinas. Las mazorcas son chiquitas, pero parecidas á las del tipo criollo. Véase tambien *cacao*.

Cacho de venado. **Araliaceae.**

Gilibertia arborea E. March. Bull. Soc. Roy. Bot. Belg. 30, 281. 1891.

Arbol de medio porte (10–20m.) y de corona deprimida. Sin uso conocido. Crece en Costa Rica desde el nivel del mar hasta una altura de 1500m. El nombre se origina en el parecido que el vulgo ha creido ver entre sus inflorescencias en espigas y los cuernos del venado.

Cacique. **Myrtaceae.**

Eugenia lepidota Berg. in Linnaea, 17, 226. 1854.

Arbol de mediano tamaño, de la región superior de la vertiente del Pacífico. El corazón del tronco, de color rojizo oscuro, es durísimo y casi inalterable, de modo que aún se encuentra en el mantillo de humus del bosque, cuando el resto del arbol está ya enteramente carcomido. Los pedazos así extraídos del suelo se usaban por los antiguos indígenas para confeccionar los bastones de mando de sus caciques, y de allí se origina el nombre conservado al arbol. La misma madera se usa para hacer los timones de las carretas. En Alajuela y otras partes se conoce con el nombre de *murta*, que se da tambien al *Eugenia costaricensis*.

Digitized by Google

Cafeto. **Rubiaceae.**

Coffea arabica L. Sp. Pl. **1**: 172. 1753. Pl. XI, XII.

Según datos recientes, recopilados y analizados por el Sr. Lic. don Cleto González Víquez,[1] el cafeto, al que Costa Rica debe en gran parte su presente prosperidad, se introdujo hacia 1808 por el Gobernador *Acosta*, contribuyendo mucho los esfuerzos del Padre *Velarde* á implantar su cultivo. Poco se tardó en palpar los beneficios que éste, generalizándose, podía reportar, por lo cual las autoridades se afanaron en facilitar su esparcimiento en la zona habitada del país, ya sea cediendo terrenos baldíos en ventajosas condiciones, ó mejorando las vías de comunicación. Así es que poco á poco, el café llegó á ser el principal producto de Costa Rica y, siendo su cultivo compensado por ganancias muy pingües, las demás ramas de la agricultura decayeron casi por completo. Este fué un error cuyas consecuencias hubieran llegado á perturbar gravísimamente el equilibrio económico del país, á no ser que otras industrias, en particular la bananera, vinieron á buen tiempo á contrarrestarlas.

Hoy día, el café ha tomado el segundo lugar entre los productos exportados de Costa Rica, pero sigue siendo fuente de bienestar para la gran mayoría de la población del interior. En ningún otro país ha alcanzado su cultivo y beneficio un grado de perfección tan elevado como entre nosotros. Pero al decir ésto con pleno conocimiento del asunto, desde luego que ha tenido bastantes ocasiones de establecer por si mismo el paralelo con lo que se hace en otros países, el que ésto escribe no pretende ser absoluto, pues bien le consta que mejoras pudieran aún introducirse y errores corregirse, ésto con especial referencia al cultivo. Con todo, el *grano de oro* de Costa Rica ocupa un lugar preferente en los mercados extrangeros y las preciosas calidades que posee constituyen una sólida garantía para el porvenir de su industria en la pequeña República.

Los cafetales se encuentran principalmente en la parte central del país, en la zona comprendida entre las alturas de 800 y 1400 metros. En la vertiente del Atlántico, el cafeto no prospera en niveles bajos, ni en districtos muy húmedos, en donde lo acosan las enfermedades parasíticas. En la costa del Pacífico, es probable que pudiera cultivarse con éxito hasta cerca del nivel del mar, ésto es, hasta un límite inferior de 200m., poco más ó menos.

Caifa. **Cucurbitaceae.**

Cyclanthera Tonduzii Cogn. ex Th. Dur. & H. Pitt. Bull. Soc. Bot. Belg. **30**: 274, 1892. Pl. XIII.

Planta enredadera de la zona superior de la región templada, de la que nuestros campesinos comen los renuevos y frutas celes. La palabra *caifa* se deriva del quechua: en el Perú se da el nombre de *caihua* á otra Cucurbitácea del género *Anguria*, que tiene los mismos usos.

Caimito. **Sapotaceae.**

Chrysophyllum Cainito L. Sp. Pl. **1**: 192. 1753.

Este arbol crece en las selvas de ambas vertientes, en tierra caliente. Existen en San José algunos ejemplares que florecen, pero no fructifican. La madera es buena: la infusión de la corteza se reputa tónica y refrescante, y la fruta, del tamaño y forma de una ciruela europea, tiene una carne blanca ó morada y un sabor bastante agradable.

Caiabacero. **Bignoniaceae.**

Crescentia Cujete L. Sp. Pl. **1**: 626. 1753.

Arbol de corona á menudo deprimida, ó que raras veces pasa de 5–7m. de altura. Tanto en el tronco como en las ramas más delgadas nacen flores grandes y acampanadas, que producen la fruta conocida con el nombre de *guacal*, cuando es de forma

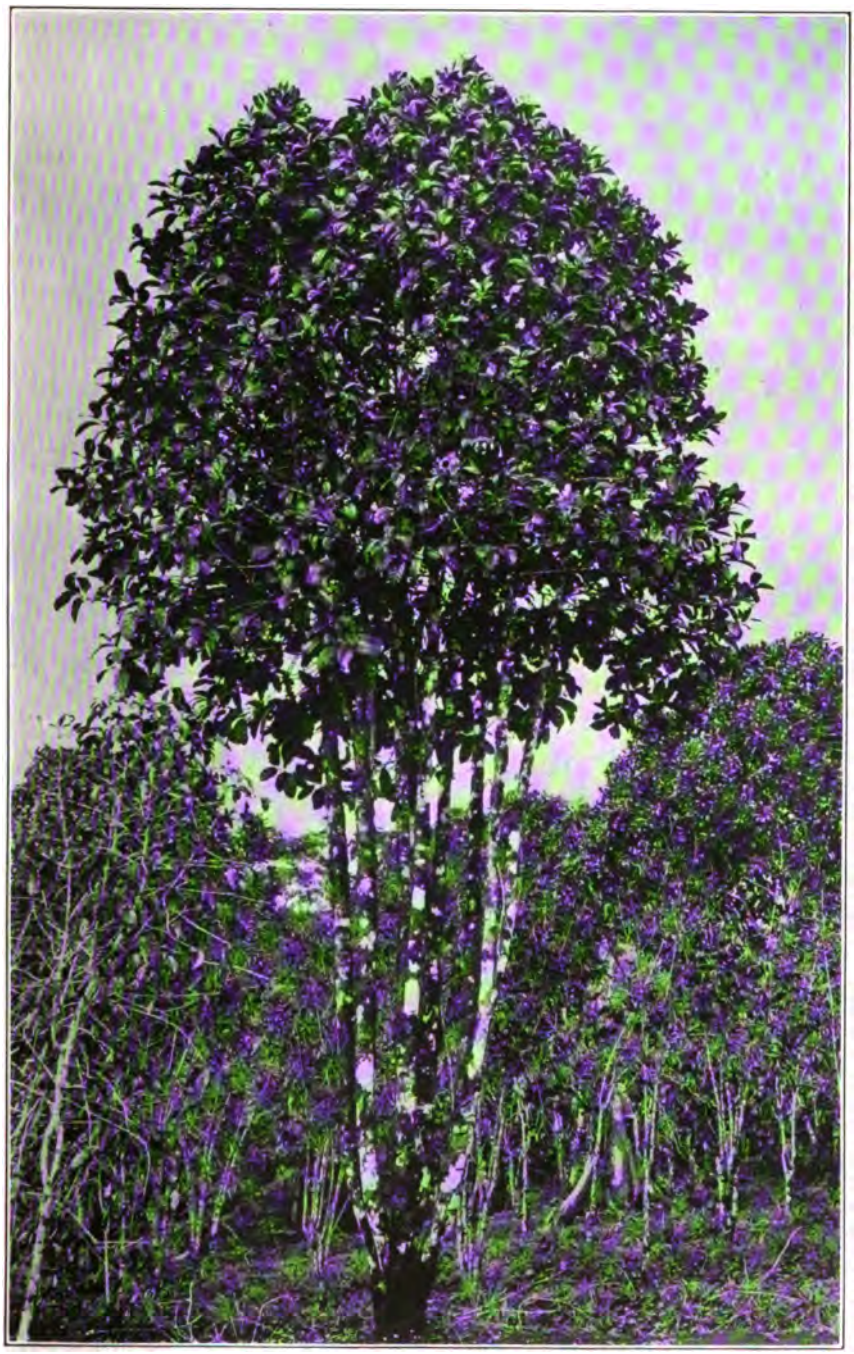
[1] *Cleto Gonzalez Víquez.* Carta á don Francisco María Iglesias, en el "Figaro" de Agosto 1°, 1897.

Digitized by Google

Coffea arabica.

Digitized by Google

Digitized by Google



Coffea liberica.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Cyclanthera Tonduzii.

Digitized by Google

esférica ó deprimida, de *jícara*, cuando es delgada y alargada. El pericarpio muy duro de estas frutas se emplea en confeccionar esas vasijas de uso tan corriente entre los campesinos. La pulpa interior de las mismas es purgativa, y aún se pretende que obra á manera de un abortivo en el ganado. La madera es poco fina pero bastante flexible, y se usa para obras de carpintería ordinaria.

Calabaza. **Cucurbitaceae.**

Lagenaria lagenaria (L.) Cockerell, Bull. Torr. Bot. Club **19**: 95. 1892.

Se distingue de los ayotes y de los sapayos por sus flores y frutas blancas y de pericarpio leñoso. Las últimas, á veces más ó menos esféricas ó tambien en forma de botella, se usan para confeccionar varias clases de recipientes. En Nicoya, se cultivan por separado tres formas de esta planta, la una grande, casí redonda, llamada *nambiro*, otra alargada en forma de salchichón grueso, se llama *calabaza dulce* y se usa principalmente para las cajas de resonancia de las marimbas; la tercera variedad es la ordinaria, en forma de botella. La calabaza dulce tiene las semillas más menudas y es tal vez distinta específicamente. *Nambiro* es palabra chiapaneca.

Calabaza boba—Véase **Chilacayote.**

Calalú. **Phytolaccaceae.**

Phytolacca decandra L. Sp. Pl. **1**: 991. 1753.

Usado á manera de espinaca por los negros jamaicanos de la costa del Atlántico. El nombre ha venido con ellos de las Antillas.

Caliguate. **Musaceae.**

Heliconia psittacorum L. f. Suppl. 158. 1828.

Nicoya. Usos y etimología (nahuatl?) desconocidos.

Camándula—Puriscal. Véase **Jaboncillo.**

Camarón. **Amaranthaceae.**

Iresine celosioides L. Sp. Pl. **2**: 1456. 1753.

Cartago.

Camibar. **Copaiferae.**

Prioria copaifera Griseb. Fl. Brit. W. Ind. 215. 1864.

Grande y hermoso arbol de los bosques vírgenes que rodean el Golfo de Osa. De él se extrae la resina conocida en el comercio con el nombre de *bálsamo de copaíba*, y que tiene varias aplicaciones en la medicina y farmacia. El género *Prioria* se distingue á primera vista du su vecino *Copaiba* (véase *cativo*) con el que muy á menudo se ha confundido, por su vainica *enderezada*, mientras en el último es *colgante*.

Camote. **Convolvulaceae.**

Ipomoea batatas Poir. Encycl. **6**: 14. 1804.

En tierra caliente, el camote se propaga espontáneamente é invade las playas y los cultivos. A pesar de su excelencia como alimento, poca atención se da á la producción de este útil tubérculo. Se conocen dos variedades, el *camote morado*, de hojas divididas, y el *blanco ó amarillo*, con hojas enteras y acorazonadas. Pero aún no son conocidas las numerosas variedades, más sabrosas ó de mejor rendimiento, que se encuentran en los mercados de los Estados Unidos.

Según el venerable anciano don Napoleón Millet, su padre Santiago trajo los primeros camotes del Perú á este país, hacia 1837. Más tarde, los Escalantes (don Alejandro y un hermano), desterrados por el Presidente Carrillo, se fueron tambien al Perú y á su regreso trajeron nopaleros, moreras y gusanos de seda. El padre de don Napoleón trajo tambien del mismo país la rosita pequeña que es hoy día silvestre en las tapias y cercas. Es posible, sin embargo, que existe alguna confusión en este relato, pues el

Digitized by Google

camote era conocido en toda la América central en los tiempos anteriores á la conquista, así como lo atesta su nombre, derivado del nahuatl *camotli*, de igual significado.

Camotillo. **Zingiberaceae.**

Curcuma longa L. Sp. Pl. **1**: 2. 1753.

Condimento poco usado en Costa Rica, en donde se le llama tambien *yuquilla*. Ambos nombres son diminutivos y recuerdan la semejanza de los rhizomas amarillos del *Curcuma* con el camote y la yuca respectivamente.

Campanilla blanca—El Zarcero—Véase **Reina de la noche.**

Canchalagua. **Gentianaceae.**

Schultesia stenophylla Mart. Nov. Gen. et Sp. **2**: 106, t. 182. 1826.

En Nicoya se usa esta planta en ciertas enfermedades de las mujeres, para mejorar la sangre, ésto es, como depurativo.

Canchalagua—Véase **Quiebra-piedras.**

Canchalagua. **Polygalaceae.**

Polygala paniculata L. Syst. Ed. 10, 1154. 1758–59.

Meseta central. La misma planta se llama tambien *ipecacuana*, aunque no parece tener las propiedades de este conocido específico.

Candelillo. **Caesalpiniaceae.**

Cassia oxyphylla Kunth Mimos. 129, t. 39. 1819.

Cassia spectabilis DC. Cat. Hort. Monsp. 90. 1813.

El *Cassia oxyphylla*, ó *candelillo* de la costa del Atlántico, es un arbustillo con flores poco vistosas y hojuelas grandes, ovaladas, en número de tres á cinco en cada hoja, común en los charrales y aún en los cultivos. El *Cassia spectabilis* ó *candelillo* del interior es un arbol de hojuelas pequeñas y numerosas en cada hoja, y de flores formando hermosos racimos dorados.

Candelillo. **Bignoniaceae.**

Stenolobium stans Seem. Journ. Bot. **1**: 88. 1863.

Arbusto y aún arbol pequeño de las faldas de los montes de tierra templada, notable por sus flores amarillas y vistosas.

Canelo ó **canelillo.** **Lauraceae.**

Ocotea veraguensis Mez in Jahrb. Bot. Gar. Berl. **5**: 243. 1889.

Arbusto de las lomas de Nicoya.

Canillito. **Melastomataceae.**

Miconia Matthaei Naud. in Ann. Sc. Nat. Ser. III, 16, 176. 1851.

Arbusto común en los sotos de los bosques del valle del Diquís.

Canistel—Véase **Siguapa.**

Caña agria—Véase **Cañagria.**

Caña blanca. **Graminae.**

Gynerium saccharoides Humb. & Bonpl, Pl. Aequin. **2**: 112, t. 115. 1809.

Esta hermosa graminea, común en las vegas húmedas y arenosas de los ríos, en alturas inferiores á 1000m., se usa con frecuencia en la construcción de ciertas partes de las casas de habitación. En Talamanca, se forman con ella las paredes de las chozas, y tal es su importancia en la economía de los naturales, que su florescencia sirve para señalar el principio de la estación de verano. En la construcción más elaborada de las casas modernas, la caña blanca se emplea en el *bajareque* y asi mismo en la techumbre para formar el asiento de la teja.

Digitized by Google

Caña danta. **Palmae.**

Geonoma sp.

Palmera de los bosques de San Carlos, no identificada especificamente.

Caña de azucar. **Graminae.**

Saccharum officinarum L. Sp. Pl. **1**: 54. 1753.

La caña de azucar es una de las plantas económicas de más importancia para Costa Rica. Abastece el mercado interior con la casi totalidad del azucar que se consume sea en forma de *panela* ó *dulce*, sea en forma cristalina más ó menos refinada. De ella tambien se obtienen el aguardiente y parte de los licores llamados finos, industria que se halla monopolizada por la Nación y cuyo producto constituye una de las principales entradas del Erario. Se ha hablado y escrito mucho en contra del tal monopolio, pero fuera de su importancia como recurso para la Administración, es indudable que tiene el efecto de regularizar el consumo del alcool, previniendo asi el desarrollo del vicio de la embriaguez. Es de esperarse que haya siempre en nuestros gobernantes la prudencia necesaria para no impulsar el vicio por medio de una producción exagerada, y que más bien se buscarán medios para mantener ésta en su minimum. Desde hace algunos años á esta parte, se ha esparcido algo el uso del alcool desnaturalizado como medio de alumbrado. No debe omitirse tampoco el papel desempeñado por la caña de azucar en la alimentación del ganado vacuno, especialmente de los bueyes de tiro.

La caña de azucar se cultiva principalmente en la tierra templada, aunque está generalmente esparcida tambien en la tierra caliente. De las dos variedades corrientes, amarilla y morada, la primera es preferida para los trapiches, por ser de mejor rendimiento, mientras la segunda, más suave, conviene mejor para la alimentación de los animales.

Cañagria. **Zingiberaceae.**

Costus laxus O. G. Peters. in Fl. bras. **3**, 3: 56. 1890.

Costus lima K. Schum. in Regn. veget. **4**, 46: 388. 1904.

Costus Malorticanus Wendl. in Hamburg. Garten-u. Blumenzeitg, **19**: 30. 1863.

Costus maximus K. Schum. in Regn. veget. **4**, 46: 405. 1904.

Costus nutans K. Schum. in Regn. veget. **4**, 46: 407. 1904.

Costus podocephalus J. Donn. Smith in Bot. Gaz. **23**: 250. 1897.

Plantas suculentas, de los lugares frescos y cenagosos y de las orillas de los ríos, notables por el desarrollo helicoidal de sus tallos. Las hojas son gruesas, amplexícaules y elípticas, las flores, de perígonos cáducos, forman espigas en la extremidad de tallos sencillos. El jugo ácido que se obtiene de todas las partes de estas plantas por infusión ó maceración se considera como medicinal.

Cañafistola. **Caesalpiniaceae.**

Cassia leiantha Benth. in Hook. Journ. Bot. **2**: 78. 1840.

Este arbol de la tierra caliente del Pacífico es muy ornamental. La pulpa que llena las vainicas, envolviendo las semillas, se usa disuelta en agua como laxante. No es la verdadera cañafístola (*Cassia fistula*).

Cantarillo. **Sapindaceae.**

Cupania guatemalensis Radl. in Sitzb. Math-Phys. Acad. Münch. **9**: 562. 1879.

Arbusto de los bosques de Nicoya. El nombre alude á la forma de los frutos. Se le llama tambien *carne asada*, *huesillo*, *pozolillo* y *manteco*, y no se le conoce uso.

Cantarillo. **Melastomataceae.**

Conostegia Oerstediana O. Berg. ex Triana in Transact. Linn. Soc. **28**: 98. 1871.

Arbusto. Barba, Turrialba y Juan Viñas (Oersted, 1849). En Goicoechea y alrededores, se le da el nombre de *leña gata* (Hoffmann).

Digitized by Google

Cañuela. **Graminae.**

Chusqueae sp. plur.

Los *cañuelares* hacen á veces la desesperación del explorador ó del cazador en las partes secas de las faldas de las montañas, en donde se extienden por los sotos hasta cubrir á veces varios kilómetros cuadrados en una sola colonia. Los carrizos durísimos de la cañuela se cortan dificilmente y en un tris le quitan el filo al mejor cuchillo.

Caoba. **Meliaceae.**

Guarea Caoba C. D. C. ex Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, **5**: 421. 1905.

Carapa guianensis Aubl. Pl. Guian. Suppl. 32, t. 387. 1775.

Hermosos árboles de la zona superior de tierra caliente, en la vertiente del Atlántico. Su madera de grano fino y bastante dura aunque fácil de trabajar, les ha valido el nombre, pero no deben confundirse con la verdadera *caoba* (*Swietenia Mahagoni*). Según se asegura, ésta existe en las costas de Costa Rica, pero es posible tambien que las maderas que se exportan bajo este nombre pertenecen á especies distintas de la misma familia. La palabra *caoba* es de origen haítiano.

Capilote—Véase **María.**

Capulín. Santa Clara. Véase **Jucó.**

Caragra. **Verbenaceae.**

Lippia callicarpaefolia Cham. & Schl.

Lippia umbellata Cav. Ic. **2**: 75, t. 194. 1793.

La primera especie es de Nicoya, la segunda de la tierra templada del Pacífico.

Carao. **Caesalpiniaceae.**

Cassia grandis L. f. Suppl. 230.

Hermoso arbol que crece en la tierra caliente de ambas vertientes; alcanza hasta 15m. de altura y se distingue de las demás casias indígenas por sus racimos de flores rosadas. Los pocos ejemplares de carao sembrados en San José florecen, pero no fructifican, sin duda á consecuencia del exceso de altura. En Nicoya, este arbol se llama *sándalo.*

La fruta machacada se pone á macerar en leche ó agua y el líquido que resulta se usa como laxante y tambien como depurativo en ciertas enfermedades de la piel.

Carboncillo. **Mimosaceae.**

Calliandra grandiflora Benth. in Hook. Journ. Bot. **2**: 139. 1840.

Arbol común en las breñas y setos de la meseta central. Sus hojas son muy divididas y los luengos filamentos de las anteras son la parte más conspícua de sus flores rosadas. Se la llama algunas veces *cabellos de angel.*

Cardón. **Cactaceae.**

Cereus Aragoni Weber, in Bull. Mus. Hist. Nat. Paris, 455. 1902.

Usado con frecuencia para setos vivos en Puntarenas y en el Guanacaste.

Cardo santo. **Papaveraceae.**

Argemone mexicana L. Sp. Pl. **1**: 508. 1753.

Esta planta espinosa, de foliaje verde blancuzco y de flores amarillas ó blancas, es común en los escombros y cultivos. Su latex amarillo es narcótico y purgativo, pero de uso algo peligroso á consecuencia de su acidez. A pesar de ésta, se emplea con frecuencia en la medicina popular.

Caregre. **Simarubaceae.**

Picramnia Bonplandiana Tul. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3: 7, 266. 1847.

Heredia. Arbusto de los setos, con racimos de flores verduzcas.

Carne asada—Véase **Cantarillo.**

Digitized by Google

Carricillo trepador. **Graminae.**

Panicum martinicense Griseb. Fl. Brit. W. Ind. 552. 1864.

Cartago. Grama trepadora común en las breñas.

Cás. **Myrtaceae.**

Psidium friedrichsthalianum Benth. & Hook. Gen. Pl. I, 713. 1866.

Arbol de 8–12m. de altura, de madera muy fina y dura, hojas menudas y frutas pomiformes, pequeñas y agrias. Es de tierra templada y caliente. El nombre es indígena y se encuentra en el brunka *Káš-kra*, de igual significado.

Casco de venado. **Caesalpiniaceae.**

Bauhinia inermis Pers. Syn. G, 455. 1805.

Meseta central y valle del Diquís. Alusión á la forma de las hojas.

Catarina—Véase **San Miguel.**

Cativo. **Caesalpiniaceae.**

Copaifera hemitomophylla Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. 27, 332. 1900.

Este arbol alcanza de 40–60m. de altura y abunda en las llanuras medio cenagosas del litoral del Atlántico, en donde puede considerarse como especie característica. Sus flores son blancas y dispuestas en numerosísimas y menudas espigas. Sus frutos son vainicas colgantes, de una sola semilla y tan abundantes que cubren literalmente el suelo debajo de estos gigantes de las selvas. La resina que mana del tronco es muy eficaz en la curación de las llagas.

Cedro. **Meliaceae.**

Cedrela mexicana Roem. var. gibbosa C. DC. inéd.

Las flores son verduzcas y huelen á ajo. Nicoya.

Cedro amargo. **Meliaceae.**

Cedrela Glaziovii var. puberula C. DC. in Mart. Fl. Bras. 11, 1, 224, t. 65, f. 2. 1878.

Arbol alto y corpulento de la vertiente del Pacífico. Su madera olorosa y de sabor amargo se reputa incorruptible; es de grano fino y muy preciada para obras de carpintería y ebanistería. Se llama á veces *cedro blanco.*

Cedro blanco—Véase **Cedro amargo.**

Cedro cóbano. **Meliaceae.**

Trichilia Pittieri C. DC. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, 5: 425. 1905.

Valle del Reventazón. Arbol de 25–30m. de altura, cuya madera es muy parecida á la del *cedro dulce. Cóbano* se deriva de la lengua taína de Haití.

Cedro colorado—Véase **Cedro dulce.**

Cedro dulce. **Meliaceae.**

Cedrela montana var. mexicana Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 415. 1858.

Este arbol desempeña en la vertiente del Atlántico el papel del cedro amargo en la del Pacífico. Su madera muy fina es aparente para puertas y muebles de cajón, pero se pica fácilmente y no es tan buscada como la del último. El cedro dulce es un arbol de grandes dimensiones. En varios lugares se llama *cedro colorado.*

Cedro espinoso—Véase **Pochote.**

Cedro macho. **Meliaceae.**

Guarea Sp. ?

Valle del Reventazón.

Cedro pochote—Véase **Pochote.**

Digitized by Google

Cedrón. **Simarubaceae.**

Simaba Cedron Planch. in Hook. Journ. Bot. 5, 566. 1846.

Planta afamada para la curación de las calenturas y de las mordeduras de las serpientes. En Costa Rica, crece solamente en la llanura costanera del Pacífico, desde la Punta Burica hasta los Quepos, siendo sus estaciones preferidas en los lugares secos al pié de las lomas. Sus tallos delgados, de 4–6m. de altura, rematan en un penacho de hojas compuestas. Se usan los cotiledones de las semillas, de los que se hace una pequeña exportación por el puerto de Puntarenas.

Ceiba, ó **Ceibo.** **Bombacaceae.**

Ceiba pentandra Gaertn. Fruct. **2**: 244. 1791.

Uno de los arboles más imponentes de la región basal. Su tronco enorme y recto, más grueso á veces en la parte mediana, alcanza hasta 40m. de altura. La corona es deprimida y ancha y abriga por lo común variada colonia de plantas epifíticas. Durante cierto período del año, este arbol se despoja de sus hojas, las que son compuestas y digitadas, y entonces aparecen sus flores blancas ó rosadas. Las semillas están envueltas en una especie de lana que sirve para hacer colchones y almohadas. Este arbol es mal conocido botánicamente y es posible que varias especies vayan incluídas bajo el mismo nombre vulgar. La madera no tiene uso.

Cenízaro. **Mimosaceae.**

Pithecolobium Saman (Jacq.) Benth. Hook. Lond. Journ. Bot. **3**: 216. 1844.

Nuestro *cenízaro* es decididamente idéntico con el *samán* ó *arbol de la lluvia*, si se ha de juzgar por las muestras recogidas por el señor A. Tonduz en Nicoya. Este arbol, que en Trinidad y en Venezuela se considera de mucha importancia como sombra en las sabanas y aún en los cultivos, se encuentra en los llanos y valles calientes del Guanacaste, de Nicoya y de las partes vecinas de la comarca de Puntarenas. No penetra en el interior, ni tampoco parece extenderse hacia el Sur del país. Su corona deprimida cubre una gran superficie y ostenta un hermoso espectáculo cuando se cubre con encarnadas flores. El ganado come con ávidez las vainicas; la madera es dura y fina y es buscada para obras de ebanistería.

Ceragallo. **Lobeliaceae.**

Lobelia laxiflora H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **3**: 311. 1818.

Puntarenas (Oersted 1849).

Cereza. **Malpighiaceae.**

Bunchosia costaricensis Rose ex Pitt. in An. Inst. Fis. Costa Rica **8**: 63. 1898.

Fruta de mediocres calidades y en nada parecida á la verdadera cereza de Europa. La produce el arbol del mismo nombre, que es indígena y á menudo cultivado en los jardines. Se da tambien á esta fruta el nombre de *tereza*, que es corruptela del anterior.

Cerillo. **Guttiferae.**

Symphonia globulifera Linn. fil. Suppl. 302. 1781.

Arbol pequeño de los bosques de tierra caliente. De la corteza mana una leche amarilla que se cuaja en una especie de cera, usada por los Indios para candelas, para calfatear sus botes, etc.

Cerito. **Flacourtiaceae.**

Casearia corymbosa H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **5**: 366. 1821.

Arbusto de flores blancas numerosas, abundante en los sotos de la tierra caliente del Pacífico, sobretodo en Nicoya. El nombre se deriva de *cera*, tal vez por la apariencia cerosa de las flores.

Digitized by Google

Cerraja—Véase **Lechuguilla.**

Cidra. **Rutaceae.**

Citrus decumana L. Murr. Syst. ed. 13: 580. 1781.

Arbol ó arbusto de la familia del naranjo, pocas veces cultivado. A esta misma especie pertenece la *toronja, shaddock* ó *Grape Fruit* de los ingleses y americanos, de frutas grandes, con cáscara gruesa y carne rosada y suave.

Cidra. **Orchidaceae.**

Corymbis decumbens Cogn. in Mart. Fl. Bras. III, 6, 276: t. 67. 1895.

Debe su nombre á su perfume especial, recordando el de la flor del naranjo.

Cinco negritos. **Verbenaceae.**

Lantana Camara L. Sp. Pl. **1**: 627. 1753.

Arbustillo de hojas aromáticas, que crece en los lugares áridos y en los potreros de la tierra templada. Las flores forman manojitos en las áxilas de las hojas; al abrirse son amarillas pero luego se tornan rojas. La infusión de las hojas es estimulante y tónica.

Cipreso. **Coniferae.**

Juniperus flaccida Schlecht, in Linnea **12**: 495. 1838.

Este arbol, indígena en México, está esparcido por toda la América central, pero nunca lo hemos encontrado en condiciones que permitan creerlo en su natural habitación. La madera resinosa da un excelente combustible y las ramas se usan para decoraciones de altares, etc.

Ciruelo. **Anacardiaceae.**

Spondias purpurea L. Sp. Pl. **2**: 613. 1753.

Arbol pequeño, común en los setos, en donde se multiplica por medio de estacas. La fruta de la variedad típica es pequeña, ovalada, de color rojo amarillento y de sabor acídulo. Los *jocote, jocote tronador* y *sismoyo* parecen ser razas cultivadas de la misma especie.

Clavel. **Caryophyllaceae.**

Dianthus caryophyllus L. Sp. Pl. **1**: 410. 1753.

Exótico y cultivado en los jardines en numerosas variedades.

Clavel del monte. **Onagraceae.**

Jussieua geminiflora Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. **28**: 246. 1901.

Planta insignificante de los lugares cenagosos.

Clavellina. **Caesalpiniaceae.**

Poinciana pulcherrima L. Sp. Pl. **1**: 380. 1753.

Arbusto común en toda la costa del Pacífico. Prefiere las cercanías de las habitaciones, en donde se le tolera por sus flores vistosas, y tiene á menudo todas las apariencias de ser cultivado. El nombre de *clavellina* se usa en Nicoya, en donde el mismo arbusto se llama tambien *malinche*. En Puntarenas se conoce como *hoja de sen* y la infusión de las hojas se usa como purgante.

Cobola. **Podocarpaceae.**

Podocarpus salicifolia Klotzsch & Karst. ex Endl. Syn. Con. 209. 1847.

Podocarpus taxifolia H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. II, 2, t. 97. 1818.

Con el mismo nombre se designa la madera de las dos Coníferas indígenas de Costa Rica, las que se encuentran solamente en la zona superior de los bosques, en la cordillera principal. Ambas especies son árboles de gran porte y crecen en grupos pequeños y aislados en las faldas de los montes. Así como lo indica el nombre técnico, las hojas del primero se asemejan por su forma á las del sauce, pero son rígidas y de un verde

Digitized by Google

oscuro. El *P. taxifolia*, por su lado, tiene las hojas menudas del tejo de Europa, al que se asemeja al extremo de que Frantzius, al descubrirlo en el volcán de Poás, lo colocó en el mismo género. La madera es fina y fuerte y muy buscada para la fabricación de ciertas partes de las carretas.

Coco—Véase **Cocotero.**

Cocobola. **Lecythidaceae.**

Lecythis costaricensis Pittier, Contr. U. S. Nat. Herb. 12, 2: 99. 1908.

Este es uno de los gigantes de la selva tropical, en las llanuras de la vertiente del Atlántico. Su madera es fina y fuerte y se usa para trabajos de ebanistería, etc. Es arbol notable también por su fruta enorme, en forma de urna, y que contiene un gran número de nueces parecidas á las del Brasil, con almendras de muy agradable sabor. Le conoce esta fruta con el nombre de *olla de mono.*

Cocora. **Meliaceae.**

Guarea microcarpa C. DC. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, V, 420. 1905.

Arbol pequeño del valle del Reventazón.

Cocotero. **Palmae.**

Cocos nucifera L. Sp. Pl. 1: 1188. 1753. Pl. XIV.

En los últimos diez años, la *palma de coco*, ó *cocotero*, ha ido multiplicándose á lo largo del Atlántico y no es tal vez remoto el día en que será objeto de un importante comercio de exportación. En la costa del Pacífico, existen algunos extensos *cocales*, pero trechos considerables de la playa carecen todavía de esa hermosa palmera, de la que se ha dicho, no sin alguna apariencia de razón, que es uno de los más útiles entre los vegetales. La variedad del Pacífico parece algo distinta á la del Atlántico, que se importó, según creo haber oido decir, de las Antillas. En la Isla del Coco crece otra variedad, con nuez pequeña y deprimida. Según von Martius, la patria del cocotero es en el Istmo de Panamá, de donde se ha esparcido en la zona tropical de ambos hemisferios; esta opinión concuerda con la de varios autores más modernos.

Cohatacó. **Apocynaceae.**

Rauwolfia heterophylla Willd. ex Roem. & Schult. Syst. 4, 805. 1819.

Arbustillo lechoso de los setos de Nicoya.

Cola de caballo. **Equisetaceae.**

Equisetum bogotense H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 1, 42. 1815.

Esta planta, común en las zanjas húmedas y en las ciénagas de las tierras templada y fría, se reputa como remedio muy activo en las enfermedades de la vejiga. Tanto esta tradición como el nombre de la planta, han venido de Europa.

Cola de gallo. **Graminae.**

Panicum Crus-Ardeae Willd. ex Nees, Agrost. bras. 253. 1829.

Zacate de hojas anchas parecidas á palmitos, abundante en las tierras aluviales de las llanuras del Atlántico y considerado como muy dañino para los cultivos.

Cola de venado. **Graminae.**

Andropogon bicornis L. Sp. Pl. 1046. 1753.

Zacate duro é impropio para la alimentación del ganado, común en las sabanas desde el nivel del mar hasta cerca de 1200m. de altura. Es una de las peores malas hierbas en ciertos bananales.

Coligallo. **Palmae.**

Calyptrogyne sarapiquensis H. Wendl. in Bot. Zeit. 17, 72. 1854.

Palmera enana que cubre espacios considerables, por lo general arcillosos y medio cenagosos, de las grandes llanuras del Norte del país. Los naturales la usan para

Digitized by Google

Coccos nucifera.

Digitized by Google

Digitized by Google

tapar las paredes y techos de sus ranchos. El nombre *coligallo* es una contracción de *cola de gallo;* la misma planta se llama también *siuta*, nombre que es probablemente de orígen nicaraguense.

Colmillo. **Scrophulariaceae.**

Dermatocalyx parviflora Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 29. 1856.

Bejuco algo escaso encontrado en Sta Clara y en la meseta central.

Colmillo de puerco. **Loganiaceae.**

Spigelia splendens Hort. Wendl. ex Hook. Bot. Mag. t, 5268. 1861.

Planta herbácea, de flores encarnadas, común en la meseta central. En algunas partes se llama con mejor ocurrencia *cresta de gallo.*

Conchudo—Véase **Lorito.**

Consuelda. **Boraginaceae.**

Symphytum asperrimum Don. in Sims, Bot. Mag. t. 929. 1806.

Planta forrajera oriunda del Caúcaso. Produce una enorme cantidad de forraje y se da muy bien en las tierras templada y fría de Costa Rica.

Contrayerba. **Moraceae.**

Dorstenia Contrajerba L. Sp. Pl. 1: 121. 1753.

La infusión de la raíz de esta planta se usa como febrífugo. Tambien se reputa como muy eficiente en la curación de las diárreas rebeldes y como emenágogo. Es de tierra caliente, pero alcanza la altura de San José.

Contra-veneno—Véase **Cabalonga.**

Copal. **Burseraceae.**

Protium Copal Engl. in D. C. Monog. Phan. 4, 83. 1882.

Arbol grande de hojas compuestas y de flores pequeñas y verduzcas; crece en los bosques de tierra caliente de ambas vertientes. Por las heridas que se hagan en la corteza del tronco mana una resina trasparente que es tal vez la *caraña*, aunque parece que ésta se extrae también de otro arbol de la misma familia—Véase *Guapinol.* —Etim.: nahuatl *copalli*, nombre de una resina odorífera.

Copalchi. **Euphorbiaceae.**

Croton glabellus L. Syst. 10: 1275. 1758–59.

Croton niveus Jacq. Enum. Pl. Carib. 32. 1762.

El *Croton glabellus* es un arbol de gran tamaño que crece principalmente en los bosques de la tierra templada de ambas vertientes. Se llama tambien *quizarrá copalchí* y es muy importante por su madera fuerte, fina y perdurable, que se usa extensivamente en la construcción de las casas, sobre todo para los pisos.

El *Croton niveus*, empleado en la medicina popular, es un arbusto de poca importancia, también de la tierra templada.

Copalchí parece ser un compuesto de *copal.*

Copel. **Guttiferae.**

Clusia minor L. Sp. Pl. 1: 510. 1753.

La leche amarilla que mana de todas las partes de este arbol, se usa de diversos modos por nuestros campesinos, ya sea como purgante energético, ó en composición para unguentos de sanar las llagas, ó en fin para calfatear los botes. Las flores son muy buscadas por su olor, que conservan aún secas, y tambien se usan en la preparación de un té pectoral. El nombre *copel* es usado en Nicoya: en el interior se dice *copey*, y las flores son conocidas como *azahar de monte.*

Copey—Véase **Copel.**

Digitized by Google

Coquillo. **Euphorbiaceae.**

Jatropha Curcas L. Sp. Pl. **1**: 1006. 1753.

Arbusto subleñoso que alcanza hasta 3 y 4 metros, en la tierra caliente. Las hojas se usan en cataplasmas para las enfermedades del bazo y las erisipelas. Las semillas son purgativas y eméticas y su empleo en fuerte dosis es peligroso.

Coquito. **Palmae.**

Elaeis melanococca Gaertn. v. semicircularis Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 51. 1858.

Palmera que crece en los lugares pantanosos cercanos al mar, en ambas costas. Es baja, con frutas parecidas á diminutos cocos de color rojo y que crecen en piñas aguijoneadas escondidas entre las áxilas de las hojas. Estas son muy parecidas á la de la palma real, pero las márgenes de su raquis ó nervio mediano tambien son provistas de aguijones encorvados y agudos. Esta palmera es congénera del *Elaeis guianensis* del Africa, cuyas frutas dan el *aceite de palma*, y produce tambien un aceite muy preciado entre los costeños, pero extraído en escasa cantidad. En Nicoya, esta misma especie lleva el nombre de *palmiche*.

Coralillo. **Ericaceae.**

Satyria Warscewiczii Klotzsch. in Linnaea 24, 22. 1851.

Este arbustillo epifítico de las selvas húmedas de la región superior es notable por lo vistoso de sus flores encarnadas, pero, según Wercklé, sus frutas menudas y moradas, juntas en racimos, son comestibles y podrían usarse, lo mismo que los mirtilos, para hacer confituras y jaleas. En algunas partes esta misma especie se llama *matapalo de uva*, y también *palo de miel*.

Coralillo—Véase **Poró.**

Corazón tranquilo. **Papilionaceae.**

Lupinus sp.

El Zarcero. Una de las numerosas especies de este género cultivadas como plantas ornamentales.

Cordoncillo. **Piperaceae.**

Piper angustifolium Ruiz & Pav. Fl. Peruv. **1**: 38. 1798.

Pacaca. Este nombre, que tiene su orígen en la forma cilíndrica y alargada en forma de cordón de los amentos, se aplica tambien á las demás especies muy numerosas en Costa Rica, del mismo género *Piper*.

Corona de Cristo. **Euphorbiaceae.**

Euphorbia splendens Boj. ex Hook. Bot. Mag. t. 2902. 1829.

Planta exótica y ornamental, de tallos subleñosos, torcidos y espinosos, y de flores rojas muy vistosas.

Corral. **Malpighiaceae.**

Heteropteris laurifolia A. Juss. in Arch. Mus. Par. **3**: 458. 1843.

Valle del Rio San Carlos. Un arbusto pequeño, de flores amarillas.

Corteza amarilla—Véase **Guayacán.**

Corteza de chibo. **Bignoniaceae.**

Godmania macrocarpa Hemsley. Diagn. Pl. Nov. 35. 1879.

Nicoya.

Corteza de venado. **Acanthaceae.**

Ruellia tetrastichantha Lindau in An. Inst. Fis. Geogr. Cost. Ric. **8**: 300. 1896.

Hay otra *corteza de venado* que es madera de ebanistería. Nicoya, S. Mateo.

Digitized by Google

Digitized by Google

Acrocomia vinifera.

Digitized by Google

Cotán—Véase **Alcotán.**

Coyól. **Palmae.**

Acrocomia vinifera Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 47. 1858. Pl. XV.

Palmera característica de las sabanas y faldas secas de la costa del Pacífico, en donde llega á formar verdaderos bosques. Fué una de las plantas económicas de los antiguos Indios, quienes sacaban de su tallo una sabia rica en azucar, la que fermentada, formaba una de las bebidas embriagadoras con que animaban sus fiestas. En tiempos de escasez, se ha usado como alimento la fruta, que es muy gustada del ganado. Ya han desaparecido muchos de los grandes *coyolares* de la vertiente suroeste del país. Con más razón tal vez, este arbol se llama *palmera de coyól.*—Etim.: nahuatl *coyolli*, cascabel, por alusión á la forma del fruto.

Coyolillo. **Palmae.**

Astrocarium polystachyum Wendl. ined.? in Biol. centr. am. Bot. **3**: 414. 1882–86.

Palmera de 2–3m. de altura, de hojas irregularmente divididas, de frutas redondas y erizas, agrupadas en piñas pedunculadas. Es de la tierra caliente de ambas costas y el nombre de coyolillo se aplica tal vez á especies distintas.

Cresta de Gallo—Véase **Colmillo de puerco.**

Crucha (derivado probablemente del brunka kurú-tšá)—Véase **Chumico bejuco.**

Crucillo—Véase **Mostrenco.**

Cuaja-tinta—Véase **Escoba negra.**

Cuajiniquil. **Mimosaceae.**

Inga edulis Mart. in Flora **20**: 2, Beibl. 113. 1837.

Uno de los árboles preferidos para sombra en los cafetales. La pulpa que envuelve las semillas hace las delicias de chicos y grandes.—Etim.: nahuatl *quauhtxiniquil*, forma que no encuentro en ningún documento antiguo, y se derivaría de *quauitl*, arbol, *xini*, caer, y *quilitl*, verdura, legumbre, etc., ó *quiotl*, brote, vástago, y tal vez vainica, conjunto que se traduciría entonces por *arbol de vainicas cadentes.*

Cuajilote. **Bignoniaceae.**

Parmentiera edulis DC. Prodr. **9**: 244. 1845.

El verdadero *cuajilote*, conocido en Costa Rica solo en Nicoya y en el Guanacaste, es un arbol pequeño, algo parecido al *jícaro* y como el *cauliflor*, ésto es, de flores desarrollándose en el tronco y en las ramas mayores. El fruto es parecido á una mazorca de cacao criollo muy larga y delgada; es comestible y de sabor dulce cuando está bien maduro.—Etim.: nahuatl *quauitl*, arbol, tronco, y *xilotl*, mazorca, por referencia al hecho de desarrollarse los frutos en el tronco.

Cuajilote. **Aristolochiaceae.**

Aristolochia maxima Jacq. Enum. Pl. Carib. 305 *var. angustifolia* Duchar. in DC. Prodr. **15**: 457. 1864.

Así me denominaron en Matina nuestra aristoloquia gigante, aunque no con acierto ni menos con propiedad, pues ésta planta no es arbol sino bejuco y difiere del todo del arbusto que los nicoyanos designan con el mismo nombre. Los frutos de la aristoloquia son comestibles cuando están todavía tiernos.

Cuayote. **Asclepiadaceae.**

Gonolobus edulis Hemsl. in Biol. Centr. Am. Bot. **2**: 331. 1881–82.

Bejuco lechoso, con flores amarillas en racimos pequeños, y frutas alargadas, puntiagudas en sus dos extremos, y provistas con varias alas longitudinales. Esta fruta se come cuando está aún tierna.—Etim.: nahuatl *quauhayotl* de *quauitl*, arbol, y *ayotl*,

Digitized by Google

ayote, calabaza. Siendo nuestra planta un bejuco, y no un arbol, és dudoso que sea el verdadero *quauhayotl.*

Cuásquite. **Verbenaceae.**
Lantana sp.
Nicoya.

Cucharilla. **Bignoniaceae.**
Pithecoctenium muricatum Moç. ex DC. Prodr. **9**: 194. 1845. Pl. XVI.
Las valvas del fruto de este bejuco, común en los setos de la tierra caliente del Pacífico, desempeñan gran papel en los juegos infántiles, bajo los nombres de *cucharilla, bateita, petaquilla,* etc.

Culantrillo.
Adiantum concinnum H. B. Willd. Sp. **5**: 451. 1810.
Helecho común en los setos: desprende un olor algo semejante al del culantro y se usa como depurativo.

Culantro. **Umbelliferae.**
Eryngium foetidum L. Sp. Pl. **1**: 232. 1753.
Planta fétida, usada como condimento.

Culantro de coyote. **Umbelliferae.**
Loranthus sp.
Boruca. En Térraba, esta misma especie, la que, como todos sus congéneros, es parásita en los árboles, se llama *culantro simarrón.*

Culantro simarrón—Véase **Achicoria.**

Culantro simarrón. **Guttiferae.**
Hypericum.
Faldas del Irazú, arriba de Cartago (Oersted 1848).

Culantro simarrón—Véase **Culantro de coyote.**

Culumate—Véase **palo de sal.**

Cundeamor. **Convulvolaceae.**
Quamoclit coccinea Moench. Meth. 453. 1794.
Enredadera de hojas enteras, acorazonadas, y de flores pequeñas y rojas.

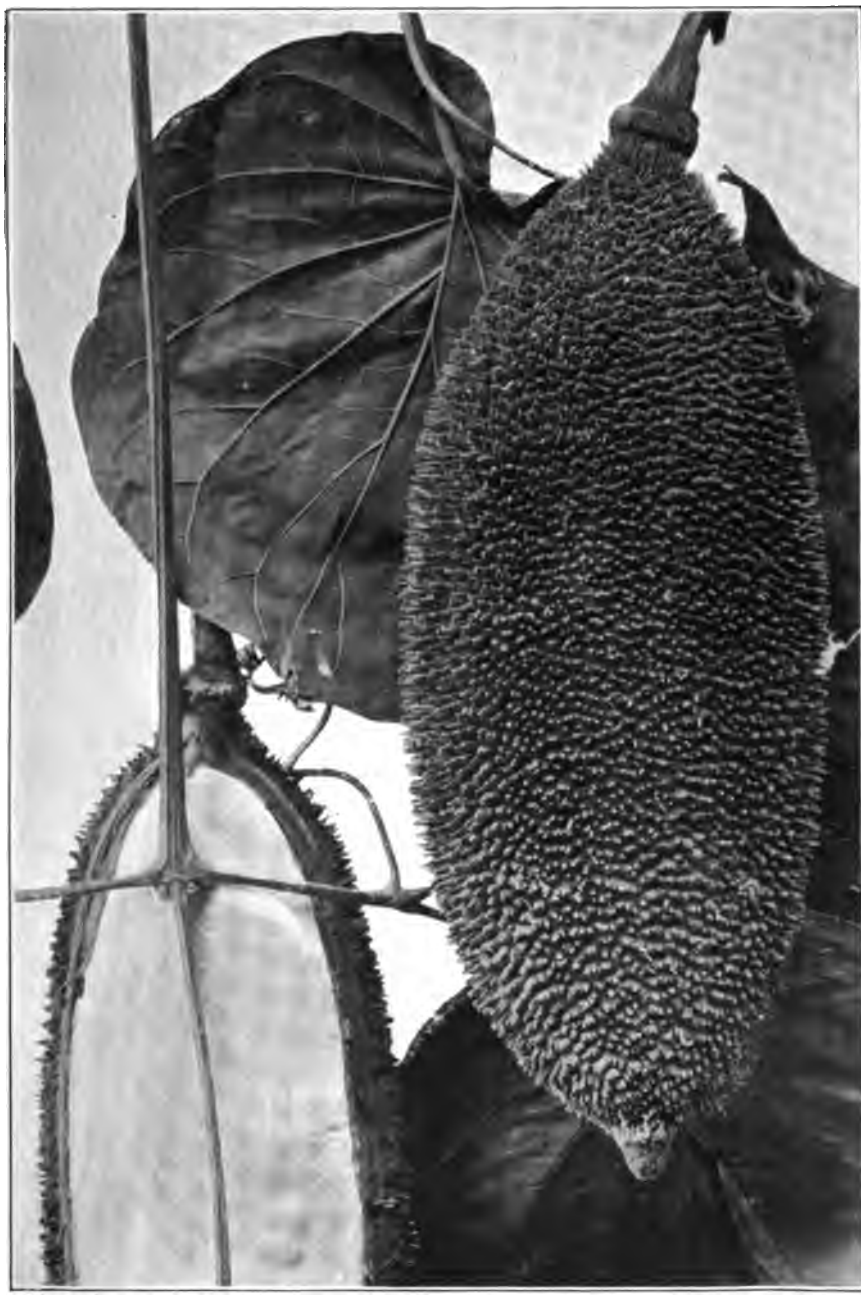
Curá. **Caprifoliaceae.**
Viburnum glabratum H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3, 428. 1818.
Cartago. Arbol de 5–7 m., de madera fuerte y duradera, usada para piezas de carpintería.

Chaltillo—Véase **Tacaco simarrón.**

Chaperno. **Dalbergiaceae.**
Derris peninsularis J. Donn. Smith in Bot. Gaz. 44: 111. 1907.
Arbol de los bosques de la tierra caliente del Pacífico. La madera fina y dura es muy buscada para obras de ebanisteria.

Chayote. **Cucurbitaceae.**
Sechium edule Sw. Fl. Ind. Occ. 2, 1150. 1800.
Esta planta, cultivada extensivamente en México y Centro-América desde la más remota antigüedad, aunque desconocida de nuestros Indios, desempeña en la actualidad un papel importante en la alimentación del pueblo. Se da en numerosas variedades, procediendo las mejores de los districtos secos de la zona del Pacífico. Se comen principalmente las frutas, pero tambien las raíces, que son voluminosas y ricas en

Digitized by Google



Pithecoctenium echinatum.

Digitized by Google

Digitized by Google

almidón, y los brotes ó *quelites*. El bejuco da una fibre bastante resistente, usada por los hortelanos.—Etim.: nahuatl *chayotl* ó *chayotli*, de igual significado.

Chayotillo. **Cucurbitaceae.**

Echinocystis Coulteri Cogn. in Mem. Cour. Acad. Belg., 8vo, 28, 88. 1878.

Cyclanthera Pittieri Cogn. in Bull. Soc. Roy. Bot. Belg. **30**: 273. 1891 (1892).

Meseta central y Sta Clara. Los frutos son parecidos á pequeños chayotes.

Chián. **Labiatae.**

Salvia Chia Fernald in Proceed. Amer. Acad. 35, 503.

Hyptis suaveolens Poit. in Ann. Mus. Par. **7**: 472; t. 29, f. 2. 1806.

La semilla de *chián* corriente y usada para la preparacion de una bebida refrescante, parece proceder de Nicaragua en donde la produciría una planta silvestre, que es tal vez el *Salvia Chia* mencionado arriba. Pero en Nicoya llaman *chián* el *Hyptis suaveolens*, que es muy abundante en los puntos más secos de las savanas. Es posible que la palabra *chián* sea de orígen chiapaneco, aunque, según Payne[1] se deriva del maya *chiháan*, fuerte, ó lo que da fuerza.

Chiberre—Véase **Chilacayote.**

Chiberrillo. **Cucurbitaceae.**

Pittiera longepedunculata Cogn. ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. 30, 271. 1892.

Enredadera de flores blancas y largas, y cuyo fruto es una calabacilla veteada longitudinalmente de verde y amarillo. Se llama tambien *guillotilla* y, en Nicoya, *sandillita*.

Chicasquil. **Euphorbiaceae.**

Jatropha aconitifolia Mill. Dict. 6, 1768, var. *genuina* in DC. Prodr. 15. 1109. 1864.

Arbusto de 3–5m., de corona deprimida, corteza gris, hojas recortadas en lóbulos agudos, y flores blancas en corimbos. Contiene una leche abundante. Los renuevos y brotes tiernos se usan á manera de quelites. La palabra *chicasquil* es de orígen nahuatl, pero de significado oscuro.

Chico-zapote—Véase **Nispero.**

Chichemora—Véase **Cabalonga.**

Chichicaste. **Loasaceae.**

Loasa speciosa Donnell-Smith in Coult. Bot. Gaz. 23, 8. 1897.

Planta herbácea y suculente de la región superior. Alcanza hasta 1, 5m. de altura y tiene grandes flores, de color anaranjado. Es notable especialmente por sus hojas palmatilobuladas, cubiertas asi como los tallos, de gruesos y agudos pelos urticantes (setis urentibus horrida! Donn-Sm. 1. c.), que casi imposibilitan acercarse á la planta. —Etim.: la palabra *chichicaste*, que se aplica en Centro-América á varias otras especies, se deriva del nahuatl *tzitzicaztli*, de dudosa traducción. Ferráz y Gagini atribuyen equivocadamente este nombre á la *Gronovia scandens*, que no se ha encontrado hasta la fecha en Costa Rica.

Chidra. **Cyclanthaceae.**

Carludovica palmata Ruiz & Pavon Syst. 291. 1798.

Se llama también *palma de sombreros*, porque las hojas tiernas, blanqueadas y divididas en tiras menudas, se usan para hacer sombreros. Esta antigua industria de

[1] History of the New World called America, vol. I, p. 385.

Digitized by Google

los Indios ya casi no se ejerce, sino en pueblos remotos como Pacaca, Nicoya, y entre los naturales del valle del Diquís.

Chilacayote. **Cucurbitaceae.**

Cucurbita ficifolia Bouché in Verh. Ver. Gartenb. Berl. 12, 205. 1837.

Esta calabaza, llamada equivocadamente por Gagini (Dicc. p. 226) *Cucurbita citrullus*, que es nombre anticuado de la sandía, se cultiva con bastante frecuencia en el país y se usa para hacer dulces y varios otros platos.—Etim.: nahuatl *tzilacayotl*, nombre aplicado á una especie de calabaza (*Lagenaria vulgaris?*) de la que se hacían vasos para las ceremonias religiosas.

Chilamate. **Moraceae.**

Ficus crassiuscula Warb. sp. n. (in sched.).

En la parte semi-húmeda de las faldas del Irazú, al oriente de Cartago, ésto es, en los districtos de Cot y Cervantes, el nombre de *chilamate* parece aplicarse especialmente al hermoso *Ficus crassiuscula*, pero en las demás partes del país, el mismo nombre se da indistintamente á todos los higuerones de hojas grandes, varios de los cuales se consideran útiles, sea como árboles de sombra en los repastos sea por el alimento que proporcionan al ganado. Casi todos son árboles de gran porte y crecen desde las llanuras costeras hasta más de 2000m. de altitud.—Etim.: nahuatl *chil-amatl* (*chilli*, chile, y *amatl*, amate, nombre genérico de ciertos *Ficus* de que los Mexicanos sacaban una especie de papel.

Chile. **Solanaceae.**

Capsicum baccatum L. Mant. 1: 46. 1771.

En Costa Rica, la producción y consumo del *chile* en todas sus variedades son de muy poca importancia si se comparan con los de ciertas partes de América central y de México, en donde, si se ha de juzgar por las enormes cantidades de ella que aparecen en los mercados, esta fruta forma uno de los principales elementos de la alimentación.

Chile dulce. **Solanaceae.**

Capsicum annuum L. Sp. Pl. 1: 188. 1753.

Chileperro. **Polygonaceae.**

Polygonum acre H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 2, 179. 1818.

Mala hierba de los lugares húmedos en las dos zonas superiores.

Chili—Véase **Chilpete.**

Chililio. **Euphorbiaceae.**

Phyllanthus acuminatus Vahl. Symb. Bot. 2, 95. 1791.

Valle de Tuís. Arbusto que trae las flores en la cara inferior de sus hojas compuestas.

Chilpete. **Solonaceae.**

Capsicum frutescens L. Sp. Pl. 1: 1899. 1753.

Chile de frutas muy pequeñas y picantes, llamado tambien *chili*, y que crece subspontáneo al rededor de las casas. El nombre debería ser *chiltepe*, por derivarse del nahuatl *chiltecpin*, ó *chili de pulga*, aludiendo tal vez éste al tamaño reducido de la fruta.

Chimbolillo. **Sapindaceae.**

Cardiospermum grandiflorum Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 64. 1788.

Nicoya. Bejuco común en las breñas.

Chimbolillo—Véase **Guandú.**

Digitized by Google

Chimbolo verde. **Fabaceae.**

Dolichos Lablab L. Sp. Pl. **2**: 725. 1753.

San José, cultivado. Las vainicas tiernas se comen pero no los frijoles.

China. **Balsaminaceae.**

Impatiens Balsamina L. Sp. Pl. **1**: 938. 1753.

Especie ornamental que se reproduce á menudo espóntaneamente. Se llama tambien *chinarosa.*

Chinarosa—Véase **China.**

Chipilin. **Fabaceae.**

Crotalaria striata Schrank in Syll. Ratisb. 2: 76. 1828.

Nicoya. Planta herbácea, de flores papilionáceas, y semillas sueltas en las vainicas. —Etim.: nahuatl, tal vez *chipuli*, conchita.

Chiquizá. **Labiatae.**

Leonurus sibiricus L. Sp. Pl. **1**: 584. 1753.

Planta herbácea que alcanza hasta 1, 5m. de altura, tiene hojas divididas y flores rosadas, dispuestas en espigas terminales, y crece en Costa Rica al rededor de las casas y en los cultivos de la tierra templada. Es cosmopolita. Su nombre es probablemente indígena y se aplica tambien á un abejorro del género *Bombus*, notable por lo ponzoñoso de su dardo, y cuyas colmenas se encuentran debajo del suelo.

Chirca. **Apocynaceae.**

Thevetia neriifolia Juss. ex Steud. Nom. ed. 2, **2**: 180. 1841.

Arbusto lechoso, de hojas angostas y grandes flores de color amarillo vivo y acampanadas. Crece en los lugares arenosos de la tierra caliente.

Chirca venenosa. **Apocynaceae.**

Thevetia plumeriaefolia Benth. Bot. Voy. Sulph. 124, t. 43. 1844.

Arbusto de hojas obovaladas, con nervios secundarios paralelos muy visibles en la cara inferior, flores pequeñas de color amarillo pálido, y frutas carmesí cuando están maduras. Estas, así como la leche que mana de todas partes de la planta, se reputan muy venenosas. Es de las playas arenosas del mar, especialmente de la costa del Pacífico.

Chirimoya. **Anonaceae.**

Anona Cherimolia Mill. Gard. Dict. **8**: n. 5. 1768.

Esta especie Sur-americana es raras veces cultivada en Costa Rica. Véase *Anona.*

Chirimoya es palabra quechua, compuesta de *chiri*, frío, y *moya*, semilla (?); semilla fría.

Chirrite. **Gesneriaceae.**

Besleria Princeps Hanst. in Linnaea 34, 317. 1865–66.

Planta humilde, de flores rojas-anaranjadas y vistosas, de los bosques húmedos de la Palma, del Desengaño, etc. Introducida en Europa como planta ornamental. El mismo nombre, de orígen indígena, se da á varias otras especies.

Chirrite amargo. **Labiatae.**

Salvia brevicalyx Benth. in DC. Prodr. **12**: 309. 1848.

Aguacate, Pacaca, San José. Usada como depurativo (Oersted, 1848).

Chirrite blanco. **Compositae.**

Eupatorium ixiocladon Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 77. 1852.

Planta de flores blancas que abunda en la zona superior del Irazú.

Digitized by Google

Chirriti. **Compositae.**

Eupatorium pycnocephalum Less. in Linnaea 6, 404. 1831.

Alrededores de Cartago (Donnell-Smith).

Chispa. **Compositae.**

Coreopsis sp.

El Zarcero del Naranjo. Especie ornamental, exótica.

Choreque. **Verbenaceae.**

Petrea arborea H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **2**: 282. 1817.

Arbusto medio sarmentoso y de hermosas flores azules en racimos. Crece en la tierra caliente del Pacífico y es especialmente común en los alrededores de Nicoya.

Chumico de bejuco. **Dilleniaceae.**

Davilla Kunthii St. Hil. Pl. us. Bras. sub. t. 22, p. 6. 1824–28.

Bejuco que crece en los mismos sitios que la especie siguiente, y cuyas hojas, tambien muy ásperas, tienen usos idénticos.

Chumico de palo. **Dilleniaceae.**

Curatella americana L. Syst. **10**: 1079. 1758–59.

Arbol pequeño, de tronco tortuoso y hojas grandes, enteras y ásperas, característico de las sabanas de la zona del Pacífico. Sus hojas se usan para pulir maderas y limpiar vasijas. En Nicoya se llama *hoja-chigüe* y en otras partes *raspa-guacal.*

Chureca. **Fabaceae.**

Lathyrus odoratus L. Sp. Pl. **1**: 432. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Planta exótica ornamental.

Churristate. **Malvaceae.**

Anoda hastata Cav. Diss. 1, 39, t. 10, f. 3. 1790.

Esta planta crece en los lugares secos y fértiles. Sus hojas son más ó menos parecidas á una punta de flecha y sus flores moradas son polipétalas. Debe su nombre vulgar á la semejanza de sus hojas con las de ciertas Ipomeas, pero éstas se distinguen á primera vista por sus corolas de una sóla pieza y en forma de embudo.

Churristate. **Convolvulaceae.**

Ipomoeae sp. pl.

El nombre se refiere especialmente á los bejucos y hojas de varias convolvuláceas, que constituyen excelente forraje para las liebres, los venados y el ganado doméstico de toda clase. Contrariamente á la opinión de Gagini (Dicc. p. 234), creo que es voz chiapaneca.

Daguillo. **Liliaceae.**

Yucca sp.

Nicoya. En los setos y cerca de las casas. Es distinta del *Yucca elephantipes*, común en la meseta central.—Etim.: diminutivo de *daga*, alusión á la forma de las hojas.

Dalia. **Compositae.**

Dahlia variabilis Desf. Cat. Hort. Par. **3**: 182. 1829.

Unica especie indígena de este género, bastante escasa en los setos, vegas, etc., de la tierra templada. Es planta muy alta, subleñosa y de flores blancas. Es probable que se cruza con las especies importadas, pues en la proximidad de los jardines en donde éstas están cultivadas, aquella aparece muy á menudo con flores rosadas.—Etim.: género dedicado á Dahl, botánico escandinavo.

Dama. **Verbenaceae.**

Citharexylum caudatum L. Sp. Pl. **2**: 872. 1753.

Arbol muy ornamental, de medio tamaño y flores en espigas colgantes muy olorosas. Desafortunadamente, atrae mucho á los murciélagos, que comen sus frutas

Digitized by Google

azucaradas cuando están maduras. Pertenece á la tierra templada. En Barba se le llama *Buena noche.*

Danto hediondo. **Proteaceae.**

Roupala complicata H. B. & K. Nov. Gen. et Pl. **2**: 153. 1818.

Roupala nitida Rudge Pl. Guian. 1, 26, t. 39. 1805.

Arboles pequeños, ambos de la vertiente del Pacífico, el primero del valle del Diquís en donde se llama tambien *ratón* y *ratoncillo,* el segundo de la meseta central, y de los valles adyacentes.

Doradilla. **Selaginellaceae.**

Selaginellae sp. pl.

Estas pequeñas criptógamas, parecidas á musgos ó á pinillos, se recomiendan en la medicina popular como depurativas.

Dormilona. **Mimosaceae.**

Mimosa invisa Mart. in Flora 20, **2**: Beibl. 121. 1837.

Esta planta suele invadir los repastos de la región inferior. Las raíces, que despiden un olor desagradable, tienen propiedades muy irritantes y hasta tóxicas. La infusión de las hojas es muy amarga y se considera como tónica, y las semillas se usan á veces como emético. El ganado la come muy raras veces. El nombre alude á la propiedad que tienen las hojas de cerrarse para la noche.

Durazno. **Rosaceae.**

Prunus persica Stokes, Bot. Mat. Med. **3**: 100. 1812.

El durazno, importado de Europa, se da muy bien en las tierras templada y fría y produce abundantes cosechas. Pero es muy raro ver una fruta madura, pues los costarricenses parecen tener especial afición por los duraznos verdes, que se comen crudos ó confitados en almíbar. Se asegura que los himenópteros, avispas y otros, y hasta los gorriones atacan y destruyen esta fruta cuando se trata de dejarla que madure en el arbol.

Duraznillo. **Rhamnaceae.**

Rhamnus capreaefolia Schlecht in Linnaea 20, 464. 1841.

Arbustillo de los alrededores de Santa María de Dota.

Elequeme—Véase **Poró.**

Encino. **Fagaceae.**

Quercus insignis Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. 10, 2, 219. 1843.

Irazú. El *Quercus insignis* es una solamente de las varias especies de robles á las cuales se da el nombre de *encino.*

Enea—Véase **Balsa.**

Escalera de mono. **Caesalpiniaceae.**

Bauhinia sp.

Bejuco de las selvas de tierra caliente, que debe su nombre á su singular apariencia de cinta gruesa presentando pequeñas cavidades en cada lado alternativamente.

Escoba negra. **Boraginaceae.**

Cordia microcephala Willd. in Roem. & Schult. Syst. 4, 801. 1819.

Nicoya. Arbustillo que se usa para confeccionar escobas. Su corteza es negra, su flor pequeña y blancuzca, y rojos sus frutos maduros.

Escobilla. **Malvaceae.**

Sida rhombifolia L. Sp. Pl. **1**: 684. 1753.

Mala hierba, subleñosa y muy molesta, que suele invadir los repastos en la proximidad de las casas y en los sitios preferidos del ganado. Este la come con avídez,

Digitized by Google

aunque es un alimento muy escaso. Como todas las malváceas, es emoliente, y la infusión de la raíz se usa para contrarrestar las diarreas infantiles.

Escobilla amarga—Véase **Mastuerzo.**

Escobillo. **Melastomataceae.**

Conostegia lanceolata Cogn. in Coult. Bot. Gaz. 16, 708. 1891.

Conostegia Pittieri Cogn. ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. 27, 176. 1888.

Alajuela. Arbustos frecuentes en los tallares de la zona inferior de la tierra templada, en la vertiente del Pacífico. Véase *Lengua de Vaca.*

Españolita. **Caryophyllaceae.**

Lychnis dioica L. Sp. Pl. **1**: 436. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Pequeña planta ornamental oriunda de la Europa meridional y raras veces cultivada en los jardines.

Espavé ó Espavel. **Anacardiaceae.**

Anacardium Rhinocarpus DC. Prodr. 2, 62. 1825.

Arbol majestuoso, de tierra caliente (0–800m.), congénero del marañón. La madera dura y pesada se trabaja dificilmente, pero se emplea para hacer *bateas*, y á veces *bongos* ó canoas. Los peces gustan mucho la fruta y se asegura que antiguamente los Indios de Talamanca usaban la corteze machacada de este arbol para entorpecer aquellos y cogerlos con más facilidad.

Espinillo. **Compositae.**

Synedrella vialis A. Gray in Proc. Amer. Acad. **17**: 217. 1881–82.

Hierba común en las orillas de los caminos y al rededor de las casas, en tierra templada. El nombre se refiere á las espinas que rodean los capítulos ó cabezuelas de las flores.

Espino blanco. **Rubiaceae.**

Randia aculeata L. Sp. Pl. **1**: 1192. 1753.

Arbusto espinoso de flores blancas amarillentas, usado á veces para cercas en la tierra templada.

Espuela de caballero. **Capparidaceae.**

Cleome spinosa Jacq. Enum. Pl. Carib. 26. 1760.

Planta de los escombros y lugares incultos, asi llamada en Nicoya por sus silícuas largas, delgadas y encorvadas, recordando la forma de una espuela.

Espuela de caballero. **Ranunculaceae.**

Delphinium Ajacis L. Sp. Pl. **1**: 531. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Especie exótica, de adorno.

Esquijoche. **Boraginaceae.**

Bourreria littoralis Donnell-Smith in Coult. Bot. Gaz. 25, 150. 1898.

Nicoya. Arbusto de la tierra caliente del Pacífico, notable por el perfume de sus flores.—Etim.: nahuatl *izquixochitl*, arbol de flores muy olorosas. *Sacuanjoche* parece ser otro nombre de la misma especie.

Esquitillo. **Sapindaceae.**

Allophylus occidentalis Radlk. in Sitzungsb. Phys. math. Cl. bayer. Akad. Wiss. 20, 230. 1890.

Arbusto de flores verduzcas, común en los bosques de Nicoya.—Etim.: diminutivo de *esquite*, derivado de *izquitl*, flor muy olorosa.

Digitized by Google

Eucalipto. **Myrtaceae.**

Eucalyptus amygdalina Labill. Nov. Holl. Pl. 11, 14, t. 154. 1804–06.

Eucaliptus globulus Labill. Voy. I: 153, t. 13. 1804–06.

Eucalyptus citriodora Hook. in Mitch. Journ. Trop. Austral. 235. 1848.

Los eucaliptos son árboles oriundos de Australia y que se han esparcido rápidamente en la zona tropical y subtropical por reputarse muy eficientes en la supresión de los miasmas palúdicos que pueden ser una de las causas de la malaria. En Costa Rica, se han ensayado muchas especies, pero mientras varias de ellas se han aclimatado muy bien en la tierra templada, ninguna ha dado buen resultado en la costa del Atlántico, en donde su introducción sería particularmente deseable.

Las especies cultivadas con más frecuencia son *Eucaliptus amygdalina* y *E. globulus*, arboles gigantes y de rápido crecimiento. Tambien se encuentra á menudo el *E. citriodora*, de proporciones más modestas pero notable por el perfume agradable que desprenden sus hojas, y algunas otras especies introducidas por mi en los años de 1896 á 1903.

Flor de la Pasión—Véase **Granadilla.**

Flor de vaca. **Orchidaceae.**

Stanhopea ecornuta Lem. in Fl. des Serres **2**: t. 181. 1846.

Sarapiquí, según comunicación de mi amigo Lankester.

Frailecillo. **Euphorbiaceae.**

Jatropha gossypiifolia L. Sp. Pl. **1**: 1006. 1753.

Es el *tua-tua* de los Venezolanos, del que se ha pretendido es remedio seguro contra la lepra. Entre los costarricenses, se usa en infusión como depurativo de la sangre en las enfermedades venéreas.

Frijol. **Fabaceae.**

El frijol es, con el maíz, la base de la alimentación de la gran mayoría de los costarricenses. A pesar de ésto, poco ó nada se conoce por lo general acerca de su cultivo, rendimiento, y de la nomenclatura de sus numerosas variedades. Con relación á lo último, sin embargo, tenemos algunos datos, incompletos por cierto, en un interesante trabajo publicado en 1901 por el señor H. C. Irish, en el "Twelfth Annual Report of the Missouri Botanical Garden." A continuación, doy un extracto, completado con algunas indicaciones propias, de las formas señaladas en dicho trabajo.

Los frijoles "legítimos" pertenecen á tres especies distintas del género *Phaseolus*, á saber *Ph. lunatus*, que es especie indígena, común todavía en su forma silvestre, *Ph. vulgaris*, y *Ph. multiflorus*. Las tres especies son de clima templado ó frío, y no parecen cultivarse mucho en la tierra caliente. Además se cultivan el *Vigna Catjang*, ó *frijol de vaca*, en diversas variedades, sea por sus vaínicas que superan en delicadeza las de los verdaderos frijoles, sea como abono verde en las plantaciones de café, bananos, etc., el *Dolichos Lablab*, que parece más bien criarse en los jardines como planta de adorno, y el *Vicia Faba*, propio de la tierra fría.

He aquí la lista:

A. *Phaseolus lunatus* L. Sp. Pl. **1**: 724. 1753.

El *Ph. lunatus*, así nombrado por sus vainicas en forma de creciente de luna, es de hojuelas arredondeadas, prolongadas en una larga punta; las flores son pequeñas, de color blanco ó verduzco.

Cubaces blancos y morados.
Cubaces higuerillos.
Cubaces amarillos.

Digitized by Google

B. *Phaseolus vulgaris* Lobel Ic. Stirp. **2**: 59. 1591.

El *Ph. vulgaris* tiene las hojuelas más ó menos angulosas en la base y acuminadas. Las flores, blancas ó moradas, son de tamaño mediano.

1. **Argelianos blancos.**
   Frijoles blancos.

2. **Arandillas doradas** (*Phaseolus sphaericus sulfureus*).
   Frijoles amarillos redondos.

3. **Horticultores** (*Phaseolus sphaericus haematocarpus*).
   Frijoles de color (San Ramon).
   Frijoles porotos (Santa Ana, Atenas).

4. **Negros tempranos.**
   Frijoles negros (San Ramón, Picagres, Puriscal, Sta Ana).

5. **Orleans.**
   Frijoles colorados pequeños (San Carlos).

6. **Prolíficos del Sur.**
   Frijoles porotos (Santa Ana).

7. **Centuplicados.**
   Frijoles bayos grandes (Pacaca).
   Frijoles bayos medianos (Santa Ana).
   Frijoles pequeños (Santa Ana).

8. **Sir Joseph Paxton.**
   Frijol chileño (Santa Ana, Escasú).
   Frijol colorado (Santa Eulalia).
   Frijol poroto ocre (Santo Domingo de Heredia).
   Frijol colorado grande (Santa Ana).
   Frijol colorado mediano (San Carlos).
   Frijol ocre grande (Santo Domingo de Heredia).

9. **Osborn.**
   Frijoles porotos del Brasil (Escasú).
   Frijoles porotos (Santa Ana).

10. **Warwick.**
    Frijoles chingos (El Puriscal).

11. **Casa de Sión.**
    Frijoles del Puriscal.

12. **Ne plus ultra.**
    Frijoles (Puriscal).

13. **Sopa de tortuga** (*Phaseolus vulgaris nigerrimus*).
    Frijoles negros (Puriscal, Santa Ana, Escasú, Aserrí).
    Frijoles negros del Brasil (Escasú).

14. **Chartres.**
    Frijoles ocres grandes (Santo Domingo de Heredia).

15. **Vainicas moradas.**
    Frijoles rosados (Puriscal).
    Frijoles bayos medianos (Santa Ana).

Digitized by Google

16. **Cuarentenos.**

Frijoles de las Pavas (San José).
Frijoles gris negros (Puriscal, Escasú, San José).
Frijoles coquillos veteados (San Antonio de Belén).

C. *Phaseolus multiflorus* Willd. Sp. Pl. **3**: 1030. 1799.

El *Ph. multiflorus* es de hojuelas arredondeadas, siempre lisas. No tiene variedades enanas y sus flores son más vistosas y en racimos más largos que en las especies anteriores, siendo su color blanco, rojo ó abigarrado. Las semillas son tambien mayores. Se cultiva á menudo en los jardines, en matas aisladas y como planta de adorno.

D. *Dolichos lablab* L. Sp. Pl. **2**: 725. 1753.

La variedad Black Hyacinth parece cultivarse más á menudo. Es un frijol muy trepador y toda la planta es más ó menos morada.

E. *Vigna Catjang* Walp. Linnaea 13, 533. 1839.

Aunque aparece solamente como *Frijol ojos negros* (Santa María de Dota) en la lista de Irish, es sabido que se cultivan distintas variedades entre las cuales el *Iron Cow Pea* es la que más se ha importado, por ser más resistente á las enfermedades parasíticas.

F. *Vicia Faba* L. Sp. Pl. **1**: 757. 1753.

Se ve algunas veces en los cultivos de los alrededores de Cartago.

Este lista no incluye las numerosas variedades importadas para cultivo limitado en los jardines.

Frijol de palo—Véase *Guandú*. Tambien se designan con este nombre los frijoles trepadores.

Frijol de playa. **Fabaceae.**

Canavali obtusifolium (Lam.) DC. Prodr. 2, 404. 1825.

Nicoya. Enredadera común en las playas del Pacífico.

Fruta de pava—Véase **Guastomate.**

Fruta dorada. **Myristicaceae.**

Virola Koschnyi Warb. in Rep. nov. sp. **1**: 71. 1905.

La nuez moscada de Costa Rica. Arbol de regular porte y forma piramidal; fructifica con abundancia. Crece en la vertiente atlántica, de 100 hasta 1200 metros de altitud. Su madera es muy ordinaria y sólo se usa á falta de otra mejor.

Gallina—Boca Culebra. Véase **Chililio**

Gallito. **Scrophulariaceae.**

Castilleja irazuensis Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 27. 1853.

Irazú (Oersted 1849).

Gamalote. **Graminae.**

Paspalum fasciculatum Willd. ex Fluegge Gram. Monog. 69. 1810.

Olyra latifolia Linn. Syst. **10**: 1261. 1758–59.

El nombre *gamalote* se da á la primera especie en Turrialba, á la segunda en el Sarapiquí y sin duda á otras más según los lugares. Parece designar especialmente los zacates de hojas anchas y tiernas que crecen en los lugares arenosos junto á los rios. *Gamalote*, según Gagini, puede ser corrupción de *camelote*, nombre de una planta suramericana.

Garrapatilla. **Piperaceae.**

Peperomia circinnata Link. Bot. Jahrb. **1**: 3, 64. 1820.

Peperomia reflexa A. Dietr. Sp. Pl. **1**: 180. 1831.

Plantas herbáceas epifíticas de hojas menudas, redondas, carnosas y lisas. Se usan

Digitized by Google

reducidas á gachas en aplicaciones que suelen suprimir la inflamación de la cara ó de ciertas llagas. El nombre se refiere al número y forma de las hojas.

Garrocho—Véase **Molenillo.**

Gato—Véase **Balsa.**

Gavilán. **Mimosaceae.**

Pentaclethra filamentosa Benth. in Hook. Journ. Bot. 2, 127. 1840.

Arbol de mediano porte de la tierra caliente del Atlántico. Crece generalmente en tierras arcillosas y su presencia pasa por indicar terrenos poco adecuados para los fines de la agricultura.

Gavilana. **Compositae.**

Neurolaena lobata R. Br. in Transact. Linn. Soc. 12, 120. 1817.

Planta herbacea de la tierra caliente (0–1000m.), muy afamada como tónica y febrífuga. Sus tallos derechos alcanzan hasta 2,5m. de altura: traen corimbos de flores pequeñas, de color amarillo dorado, y hojas divididas en lóbulos angostos y alargados.

Gengibre. **Zingiberaceae.**

Zingiber officinale Rosc. in Trans. Linn. Soc. 8, 348. 1807.

El rizoma ó tallo subterraneo de esta planta se usa en infusión como estomáquico, pero más aún en el arte culinario como condimento. Su cultivo en el país debe ser muy antiguo, pues lo he encontrado en pequeñas colonias aparentemente bien aclimatizadas en sitios abandonados por los Indios desde tiempos inmemoriales. En la isla de Jamaica, es objeto de extenso cultivo y de una exportación muy productiva y no se concibe porque lo mismo no podría suceder en Costa Rica.

Gengibrillo. **Graminae.**

Paspalum notatum Fluegge Gram. Monogr. 106. 1810.

Uno de nuestros mejores pastos indígenas, caracterizado por su color verde especial, sus hábitos rastreros, sus hojas cortas y anchas, y las dos menudas espiguillas de su inflorescencia. Se da en ambas vertientes desde el nivel del mar hasta unos 1400m. de altitud.

Gota de oro. **Malpighiaceae.**

Galphimia glauca Cav. in Ann. Hist. nat. **1**: 37. 1799.

Arbusto de la costa del Pacífico, de flores doradas y muy vistosas, cultivado algunas veces en los jardines como planta de adorno.

Granadero. **Punicaceae.**

Punica Granatum L. Sp. Pl. **1**: 472. 1753.

Arbusto de ramas sarmentosas, hojas elípticas, grandes flores rojas y frutas del tamaño y forma de una guayaba. Se trajo de Europa y se halla cultivado en las huertas y en los jardines de la tierra templada. Todas sus partes son muy astringentes y la raíz es uno de los mejores específicos para expulsar las lombrices y otros parásitos de los intestinos. La fruta, llena de semillas envueltas en una pulpa rosada y agridulce, sirve para preparar refrescos. Los curtidores usan la parte exterior de la misma para trabajos finos de su arte.

Granadilla. **Passifloraceae.**

Passiflora ligularis A. Juss. in Ann. Mus. Par. **6**: 113, t. 40. 1805. Pl. XVII.

Pasionaria ó *Flor de la Pasión*, muy conocida por lo variado de sus colores y lo singular de su estructura floral, en la que el vulgo cree reconocer los instrumentos de la Pasión de Cristo. La granadilla tiene una fruta del tamaño de un huevo grande,

Digitized by Google

Passiflora ligularis.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Lühea Endopogon.

Digitized by Google

amarillo cuando está madura, y adentro de la cual las semillas están envueltas en una masa de mucílago de sabor delicado, que no es ni manjar ni bebida.

Granadilla bellísima. **Passifloraceae.**

Passiflora membranacea Benth. Pl. Hartw. 83. 1839–57.

Esta pasionaria es la que alcanza la mayor altitud en nuestras cordilleras. Raras veces se ve en un nivel inferior á 2000m. y la he observado á más de 3000m. en el Volcán de Turrialba y en el Cerro de Buena Vista. Sus flores encarnadas son muy vistosas y, según Wercklé (Tropenpfl. VII, 1903, p. 436) sus frutas grandes y parecidas por su consistencia á las de la *P. quadrangularis* son tambien comestibles.

Granadilla real. **Passifloraceae.**

Passiflora quadrangularis L. Syst. **10**: 1248. 1758–59.

Esta especie tiene la flor muy parecida á la de la granadilla común, de la que difiere por sus bejucos cuadrangulares, su foliaje más tupido, con hojas grandes y lucientes. Su fruta, su no cambia color verde lustroso por la maduración; es de carne acídula muy refrescante y del tamaño de una sandía.

Guabo—Véase **Hombre grande.**

Guacalero—Véase **Calabacero.**

Guacamayo. **Papaveraceae.**

Bocconia frutescens L. Sp. Pl. **1**: 505. 1753.

Planta subleñosa, invasora de los rastrojos fértiles. Alcanza hasta 3 metros de altura: tiene hojas laciniadas y hediondas, y sus raíces exsudan una leche anaranjada. En varias partes se le llama *tabaquillo.*

Guácimo. **Sterculiaceae.**

Guazuma ulmifolia Lam. Encycl. 3, 52. 1789.

Arbol de la tierra caliente de ambas vertientes, que raras veces pasa de 15m. de altura. La madera es blanca y bastante resistente, pero no se usa sino para leña. Las hojas y frutas son muy apetecidos por el ganado. En algunas partes este arbol lleva el nombre de *guácimo blanco.*

Guácimo macho. **Tiliaceae.**

Luehea speciosa Willd. in Ges. Naturf. Fr. Schr. 3, 410. 1801.

Hermoso arbol de flores blancas, especial de la vertiente del Pacífico, desde el pie de las lomas hasta una altura de 1000m. poco más ó menos.

Guácimo macho de montaña. **Tiliaceae.**

Luehea Seemanni Planch. & Triana in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, 17, 348. 1862.

Esta especie se encuentra en la zona inferior de ambas vertientes, desde el nivel del mar hasta unos 300m. de altura.

Guácimo molenillo. **Tiliaceae.**

Luehea Endopogon Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 31: 1, 225. 1858. Pl. XVIII.

Este hermoso arbol, de mayor porte que los dos anteriores, se ha encontrado hasta la fecha solamente en la península de Nicoya, y en la costa afuera del Guanacaste. Debe su nombre de *molenillo* al fruto que, una vez seco y vacío de las semillas, se inserta en el extremo de un palito y sirve así de batidor para el chocolate.

Guachipelín. **Fabaceae.**

Diphysa robinioides Benth. ex Benth. & Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 11. 1853.

Arbol pequeño pero de madera dura é incorruptible que se usa para basas, horcones y otros trabajos de carpintería y da además un tinte amarillo.—Etim.: nahuatl, pero algo oscuro: tal vez *quauitl*, arbol; *chi*, *chia*, una especie de semilla, y *pil*, sufijo

Digitized by Google

diminutivo: entonces *arbol de semillas menudas*. La forma corriente en otras partes de Centro-América es *guachipeli*.

Guaco—Véase **Hoja de Guaco.**

Guacuco. **Malpighiaceae.**

Malpighia nitida Crantz, Inst. 2, 478. 1766.

Guanacaste (Oersted 1849). Tambien se escribe y pronuncia *huacuco*.

Guagra. **Palmae.**

Acanthorrhiza sp. pl.

El género *Acanthorrhiza* encierra todas las palmeras indígenas con hojas en forma de abanico y que pertecen á la tierra caliente de ambas vertientes. Estas se usan para barrer, por lo cual se llaman tambien *palmeras de escoba*.

Gualtil. **Rubiaceae.**

Genipa Caruto H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 3, 407. 1818. Pl. XIX.

Arbusto de las selvas despejadas de la vertiente del Pacífico. Su fruto contiene una carnosidad escasa y acídula: da tambien un tinte azul oscuro de que se aprovechaban antiguamente los Indios para pintarse la cara ó teñir sus tejidos.—Etim.: esta voz se deriva probablemente del nahuatl.

Guajiniquil—Véase **Cuajiniquil.**

Guanábano. **Anonaceae.**

Anona muricata L. Sp. Pl. **1**: 556. 1753.

Arbol pequeño de la tierra caliente, que produce en el tronco ó en las ramas una fruta grande, de cáscara más ó menos cubierta de aguijones suaves. La carne interior de esta última es blanca, lechosa, ligeramente acídula y de sabor agradable. La madera no tiene uso: la infusión de las hojas se emplea para curar la disenteria —Etim.: Voz de orígen haitiano.

Guanacaste. **Mimosaceae.**

Enterolobium cyclocarpum Griseb. Fl. Brit. W. Ind. 226. 1864.

El guanacaste es uno de los arboles más lindos y más grandes de la tierra caliente del Pacífico. Crece en los bosques despejados, hasta una altitud de 900m. El tronco alcanza hasta un metro de diámetro, pero queda generalmente corto. Las hojas, compuestas de hojuelas menudas, se renuevan sin cesar y se cierran durante la noche: su conjunto forma un foliaje ralo de especial encanto. Las vainas ó frutos son encorvados en corta espiral, de donde el nombre específico latin y el nombre nahuatl. La madera es dura y pesada y tiene pocos usos: las hojas y frutos son muy rebuscados por el ganado.—Etim.: nahuatl *quauhnacaztli*, de *quauitl*, arbol, y *nacaztli*, oreja: alusión á la forma de los frutos.

Guandú. **Fabaceae.**

Cajan Cajan (L.) Millsp. Field. Col. Mus. Bot. Ser. **2**: 53. 1900.

Arbusto sublefioso, oriundo de la India, muy buena sombra para las nuevas plantaciones de cacao y café. Las hojas son compuestas, de tres hojuelas, las flores amarillas y axilares; las legumbres estrechadas entre las semillas son velludas y coriáceas, y las últimas, que se parecen á guisantes, son muy alimenticias, aunque algo duras. El *guandú* se llama tambien *guandúl*, *timbolillo*, *quimbolillo* y *frijol de palo*.

Guapinol. **Mimosaceae.**

Hymenaea Courbaril L. Sp. Pl. **1**: 1192. 1753.

Uno de los árboles más hermosos de la tierra caliente del Pacífico, de tronco bajo y copa deprimida, con hojas compuestas de dos hojuelas é imitando un casco de venado. Sus frutos son vainas cortas y gruesas, color chocolate, y encierran varias semillas

Digitized by Google

GENIPA CARUTO.

Digitized by Google

Digitized by Google

envueltas en un polvo blanco y seco, usado como alimento por los Indios. La madera es dura y se usa en la construcción de algunos artefactos, como por ejemplo los trapiches de moler caña.—Etim.: nahuatl *quauitl*, arbol y *pinolli*, aserrín ó pinol; arbol que produce pinol.

Guaria. **Orchidaceae.**

Cattleya Skinneri Batem. Orchid. Mex. & Guat. t. 13. 1837–43.

Una de las más vistosas entre las llamadas *parásitas*. Es epifítica en ciertos árboles de tierra templada y corona los muros de los patios y los techos de muchas casas antiguas en Cartago y alrededores, en donde parece haber sido una favorita desde los tiempos más remotos: hasta es posible que lo haya sido de los Indios, cuyas mujeres gustan adornarse la cabeza con las grandes flores rosadas. Una variedad de la misma especie, la *guaria blanca*, así llamada por sus flores níveas, es muy buscada para la exportación.—Etim.: el nombre es indígena.

Guaria de Turrialba. **Orchidaceae.**

Cattleya Dowiana Batem. in Gard. Chron. 922. 1866.

Esta Orquídea, linda entre las numerosas especies de esta orden que crecen en el país, parece ser localizada en la zona intermediaria entre la tierra caliente y la tierra templada, en la vertiente del Atlántico. Como lo indica el nombre, fué conocida primeramente en la aldea de Turrialba, de donde ha desaparecido casi por completo: en la actualidad los Indios la traen de los valles del Pacuare y del Chirripó. Parece crecer con preferencia en el laurel.

Guarumo. **Moraceae.**

Cecropia mexicana Hemsl. Biol. Centr. Amer. Bot. **3**: 151. 1882–86.

Cecropia obtusa Tréc. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3, **8**: 79. 1847.

Cecropia polyphlebia Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. **27**: 442. 1899.

Existen en Costa Rica por lo menos tres especies distintas del género *Cecropia*, pero son tan parecidas cuando vistas superficialmente, que el vulgo no las distingue. Son arbustos de tallo simple ó árboles de poco tamaño, que aparecen por lo regular en los desmontes abandonados de la tierra caliente. El tronco es blancuzco y hueco, las hojas son peltadas y palmatilobadas, y las flores en amentos colgadizos. Los guarumos abrigan generalmente hormigas y presentan un interesante caso de simbiosis. Los Indios sacan de la corteza de estos árboles una fibra resistente que usan para mecates, etc.—Etim.: la voz *guarumo* es probablemente de origen cubano ó haitiano.

Guarumo de montaña. **Moraceae.**

Pourouma aspera Trec. in Ann. Sc. Nat. Sér. **3**: 8, 102. 1847.

Arbol escaso en las selvas de tierra caliente de ambas vertientes. En el valle del Amazonas, los Indios comen las frutas, las que parecen haber escapado á la atención de nuestros naturales.

Guastomate. **Myrsinaceae.**

Ardisia revoluta H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **3**: 246. 1818.

Arbusto de la tierra caliente del Pacífico. Las pavas de monte son muy golosas de sus abundantes frutitas, color de púrpura oscuro y llamadas *frutas de pava*.—Etim.: nahuatl.

Guatemala. **Iridaceae.**

Tigridia Pavonia Ker. Gawl. in Kon. et Sims Ann. Bot. **1**: 246. 1804.

Planta de flor vistosa, muy á menudo cultivada en los jardines, pero silvestre ó aclimatada en las milpas de los cerros de Zurquí, Carizia, Barba, etc.—Etim.: alusión á los colores de la flor, que son los de la bandera de Guatemala, ó al orígen supuesto de esta planta.

Digitized by Google

Guavo.—Se da este nombre á todas las Ingas cuya fruta encierra una pulpa comestible.

Guavo machete. **Mimosaceae.**

Inga spectabilis Willd. in Walp. Rep. 5, 637. 1845–46.

Esta especie, que alcanza hasta 12m. de altura, se ha observado con más frecuencia en las partes oriental y meridional del país, en Sipurio y Boruca especialmente. En esta última localidad encontré vaínas que medían más de 60cm. de longitud, y cerca de 6cm. de ancho.

Guavo mecate. **Mimosaceae.**

Inga ingoides Willd. Sp. 4, 1012. 1799.

El nombre alude á las larguísimas vainicas—las hay de cerca de 1m.—cilíndricas y más ó menos torcidas, que produce este arbol. Por la misma particularidad, se le llama tambien *guavo torcido.*

Guavo peludo. **Mimosaceae.**

Inga portobellensis Beurling in Vet. Akad. Handl. Stockh. 122. 1854.

En varios lugares de la tierra caliente, como por ejemplo en Rio Hondo, el nombre de *guavo peludo* se aplica á la especie indicada, por tener las vainicas cubiertas de un tupido vello rojizo. Pero en la región cafetalera del valle del Reventazón, el mismo nombre se da á otra ú otras *Ingas*, aún sin identificar, esta vez porque tienen las *hojas* velludas.

Guavo reàl. **Mimosaceae.**

Inga sp.

Se dice que esta especie se introdujo de Guatemala, aunque no hay razones que permitan dudar de su indigenato en Costa Rica. Tiene vainicas como de 25cm. de longitud, 3cm. de ancho y bastante gruesas y éstas contienen una pulpa muy dulce. Se encuentra raras veces en los cafetales, así en Nuestro Amo.

Guavo torcido—Talamanca. Véase **Guavo mecate.**

Guavito. **Mimosaceae.**

Inga multijuga Benth. in Trans. Linn. Soc. **30**: 615. 1875.

Arbusto de 2–3m. de altura, muy prolífico. La pulpa de las vainicas es de sabor muy rico. Encontré esta especie en los pantanos de Sierpe.

Guayaba mica. **Rubiaceae.**

Posoqueria latifolia Roem. & Schult. Syst. **5**: 227. 1819.

Nicoya. Arbusto notable por sus hermosas flores. Estas se dan en corimbos: la corolla es nívea con un tubo muy largo.

Guayabo. **Myrtaceae.**

Psidium Guayava L. Sp. Pl. **1**: 470. 1753.

Existen en el país las variedades *pomifera* y *pyrifera ;* en la primera, las frutas son grandes, globosas ú ovaladas: este último carácter se acentúa en la segunda. Observé aquella en Tuís y otros puntos de la vertiente del Atlántico, ésta solo una vez en el Guanacaste. Mientras en Jamaica se extrae de esas frutas una delicada jalea que se exporta á Inglaterra, llaman poco la atención en este país. La forma típica produce frutos pequeños, ligeramente astringentes. La madera de este arbol es dura y excelente para leña. La decocción de los botones florales es un remedio eficaz contra las diarreas y los flujos de sangre.

El guayabo crece de 0 á 1400m. en ambas vertientes. En condiciones favorables y con el auxilio del ganado, que trasporta las semillas de un lugar á otro, se multiplica con una facilidad asombrosa, hasta formar esos *guayabales* característicos para ciertos districtos de la tierra caliente. Varios autores atribuyen á la voz *guayabo* un origen haitiano.

Digitized by Google

Guayabillo—Véase **Güisaro dulce.**

Guayabillo—Véase **Güiti.**

Guayacán. **Bignoniaceae.**

Tecoma chrysantha DC. Prodr. **9**: 221. 1845.

Es muy probable que es á este especie, muy distinta del *Guayacum officinale* aún no señalado en Costa Rica, al que hay que asimilar los varios *guayacanes* de la tierra caliente del Pacífico. El *T. chrysantha* es un arbol de mediano porte, que bota las hojas al tiempo de florecer y se cubre entonces de un sinnúmero de flores grandes y amarillas. Su madera, de grano muy fino, es blanca ó amarillenta con vetas más oscuras; es muy buscada para trabajos de ebanistería. En Nicoya, la misma especie se conoce bajo el nombre de *corteza amarilla.*

Guillotilla—Véase **Chiberrillo.**

Guijarro. **Apocynaceae.**

Stemmadenia bignoniaeflora Miers, Apocyn. S. Amer. 77. 1848.

Arbol pequeño de los setos y bosques de la tierra templada, notable por sus corolas grandes, acampanadas y de garganta dorada, y sus frutos gemelos simulando cuernos de moruero. Echa una leche abundante y resinosa, que se usa para untar los palitos empleados para prender pajaritos y es muy venenosa. El uso de la ceniza de guijarro en la preparación de las tortillas suele causar accidentes de alguna gravedad. Algunos escriben *bijarro.*

Guineo—Véase **plátano.**

Güisaro. **Myrtaceae.**

Psidium molle Bertol. Fl. Guatim. 22, t. 9. 1840.

Arbusto ó arbustillo que crece en los repastos de la tierra templada. Las frutas son pequeñas y agrias. El nombre es indígena.

Güisaro dulce. **Myrtaceae.**

Psidium savanarum Donnell-Smith in Coult. Bot. Gaz. **23**: 244. 1897.

Muy parecido por su porte al anterior. Crece en las sabanas del valle del Diquís despues de los incendios anuales y es probable que no difiere especificamente del *Psidium Araça* Raddi. Las frutas son dulces. En Térraba lo llaman á veces *guayabillo.*

Güiti. **Celastraceae.**

Gyminda Tonduzii Loes. Engl. Bot. Jahrb. **29**: 98. 1900.

Arbustillo de los valles de Dota. Lo llaman tambien *guayabillo,* aunque impropiamente.

Güitite. **Solanaceae.**

Acnistus arborescens Schlecht. in Linnaea 7, 67. 1832.

Arbolito de 4–5m. de altura, de madera blanca y suave, corteza rugosa, hojas grandes, flores blancuzcas y numerosísimas, y frutas rojas muy buscadas por los *yigüirros.* Crece desde el nivel del mar hasta 2000m. de altitud y alcanza mayores dimensiones cerca de su límite superior. Es *madera de pega* y se usa en los setos vivos. En la medicina popular es muy afamado y se emplea en la curación de los hemorroides y otras enfermedades.—Etim.: Es palabra indígena y se escribe tambiem *huitite.*

Haba—Véase **Vicia Faba.**

Habilla—Vease **Cabalonga.**

Digitized by Google

Habilla. **Mimosaceae.**

Entada scandens Benth. in Hook. Journ. Bot. **14**: 332. 1842.

Bejuco de tierra caliente que alcanza á veces dimensiones enormes y es notable tambien por el tamaño de sus vainicas y de sus semillas. Estas últimas son como un reloj de bolsillo grande y tienen el perispermo muy duro. La corteza del bejuco es astringente y á las semillas se les atribuyen varias propiedades medicinales, entre ellas la de curar la mordedura de las serpientes. Los Indios vacían esas semillas y las usan para guardar los fulminantes. *Habilla* es diminutivo de *haba*.

Habillo. **Euphorbiaceae.**

Hura crepitans L. Sp. Pl. **1**: 1008. 1753.

Uno de los árboles más altos y corpulentos de tierra caliente (0–800m.). Su tronco alcanza hasta 1,50m. de diámetro y 20m. de altura y lo corona una copa inmensa y deprimida. La corteza está cubierta de aguijones; las hojas son acorazonadas y dentadas, las flores unisexuàdas, en amentos las de estambres y aisladas las de pistilos. La fruta es una cápsula multilocular bastante grande y que recuerda por su forma los *tomillos* de la malva: una vez madura, revienta con detonación, dejando escapar las semillas que se hallan aisladas en cada celda. Estas semillas se usan á veces como purgante por los campesinos de la costa del Pacífico, pero es peligrosa ya en pequeña dosis. La leche que mana de la corteza es muy caústica y causa á menudo accidentes en los ojos de los hacheros que derriban el arbol; se le atribuye tambien el evenenamiento de las aguas que bañan las raíces. La madera es blanca, suave y de poco uso, aunque resiste bien al agua. El tronco, una vez caído, se vuelve sitio preferido de las larvas de algunos coleópteros xilófagos. El habillo es el *sand-box tree* de los Jamaicanos.

Hierba de corazón. **Labiatae.**

Salvia costaricensis Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 39. 1853.

Valle del Jarís (Oerst. 1849). Pequeña salvia de flores azureas.

Hierba mora. **Solanaceae.**

Solanum nigrum L. Sp. Pl. **1**: 186. 1753.

Mala hierba común en los cultivos.

Higuera. **Moraceae.**

Ficus Carica L. Sp. Pl. **2**: 1059. 1753.

La higuera común da abundantes cosechas en la tierra templada de Costa Rica, aunque la fruta es generalmente de calidad inferior. Los alrededores de Cartago tienen la especialidad de este cultivo.

Higuera. **Araliaceae.**

Oreopanax xalapense Dcne & Planch. in Rev. Hort., Sér. 4, **3**: 108. 1854.

Alajuela. Hermosa epífita de la región montañosa, cuyas hojas recuerdan las de algunas higueras cultivadas.

Higuerilla. **Euphorbiaceae.**

Ricinus communis L. Sp. Pl. **1**: 1007. 1753.

Especie cultivada algunas veces como sombra en los cafetales nuevos, y conocida tambien de los Indios, que alumbran sus casas con las semillas ensartadas en la punta de un palito. Este último detalle deja suponer una introducción muy antigua, así como tambien el hecho de encontrarse la planta naturalizada en lugares nunca habitados por gente blanca. En las costas, la higuerilla alcanza las dimensiones de un arbol.

Higuerón. **Moraceae.**

Ficus sp. pl.

Nombre común á todos los *Ficus* indígenas de hojas pequeñas, en oposición á *chila-*

Digitized by Google

Digitized by Google

Bryophyllum calycinum.

Digitized by Google

mate. Son por lo general árboles hermosos, de copa característica, tronco bajo y raíces superficiales. Forman un elemento favorito en el adorno de los jardines públicos.

Higuito. **Moraceae.**

Ficus sapida Miq. Ann. Mus. Bot. Lugd. Bat. **3**: 299. 1867.

Higuerón de hojas menudas de la tierra templada. No alcanza el tamaño de muchos de sus congéneros, pero la densidad de su foliaje lo hace preferir para el abrigo de los *sesteos* á lo largo de los vías carreteras. Sus frutitas moradas y agridulces son muy gustadas de los pájaros y de los niños. Es posible que este nombre sea común de varias especies.

Hinchador. **Rutaceae.**

Rhus juglandifolia Willd. ex Schult. Syst. 649. 1832.

Arbol pequeño, escaso en la zona superior de la tierra templada. Se asegura que el infeliz que manosee su corteza ó sus hojas, ó que descanse bajo su sombra, se ve acosado de una hinchazón general y no tarda en morirse. Pero no conozco caso bien patentizado de tal accidente y hay probablemente exageración en la creencia popular, aunque varias especies del mismo género son conocidas como venenosas.

Hoja chigüe—Véase **Chumico de palo.**

Hoja de alacrán—Véase **Alacrán.**

Hoja de calentura. **Piperaceae.**

Piper tenuispicum C. DC. ined.

Cartago. Uno de los numerosos *cordoncillos.*

Hoja de guaco. **Compositae.**

Mikania Guaco Humb. & Bonpl. Pl. Aequin. **2**: 84, t. 105. 1808–09.

Bejuco de hojas triangulares, más ó menos dentadas y de color morado en su cara inferior; las flores son blancas y poco aparentes. Planta afamada como antídoto del veneno de las serpientes y como febrífugo.

Hoja de la estrella. **Piperaceae.**

Piper auritum H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **1**: 54. 1815.

Planta aromática, de tallos casí herbaceos y hojas grandes, acorazonadas. Crece en macizos aislados en los lugares frescos y fértiles, desde la orilla del mar hasta una altitud de 1200m., poco más ó menos. Las hojas frescas se usan para aliviar los dolores de cabeza y probablemente para la curación de otras enfermedades, como por ejemplo para quitar la inflamación de las heridas. Es el *anisillo* de la costa del Pacífico, y el *monca blanco* de Térraba y de los Chiricanos.

Hoja del aire. **Crassulaceae.**

Bryophyllum calycinum Salisb. Parad. Lond. t. 3. 1805. Pl. XX.

Tal es la vitalidad de esta planta que hojas, ó trozos del tallo ó de la raíz, siguen brotando mucho tiempo despues de desprendidos de la mata, y aunque estén fuera del alcance del suelo y de la humedad. Parece realmente vivir del puro aire.

Hoja de lapa. **Cyclanthaceae.**

Cyclanthus bipartitus Poit. in Mém. Mus. Par. **9**: 36, t. 2. 1822.

Planta escasa en los lugares cenagosos, sin usos conocidos. Nicoya.

Hoja de salbe. **Loganiaceae.**

Buddleia verbascifolia H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **2**: 351. 1817.

Térraba. Esta planta machacada se usa en cataplasmas para alejar la inflamación de las partes del cuerpo que hayan sido golpeadas ó contusas.

Hoja de pasmo. **Melastomataceae.**

Miconia impetiolaris D. Don. in Mem. Wern. Soc. **4**: 316. 1823.

Arbusto característico de las sabanas de la vertiente del Pacífico. No he podido

Digitized by Google

averiguar con certeza el orígen del nombre vulgar de esta *Miconia*, solo que se deba al hecho de arrollarse ó encogerse sus hojas durante los fuertes calores del verano, ostentando así el color blanco de su cara inferior.

Hoja de sen—Véase **Clavellina.**

Hoja quema. **Compositae.**

Onoseris paniculata Moç. & Sessé ex DC. Prodr. **7**: 33. 1836–38.

Pacaca. Planta de foliaje vistoso, común en los charrales.

Hombre grande. **Simarubaceae.**

Quassia amara L. Sp. Pl. **2**: 553. 1753.

Arbusto de 2 á 5m. de altura, de flores encarnadas dispuestas en luengos racimos. Es bastante escaso en los bosques de la tierra caliente del Pacífico, y es uno de los principales remedios de los Indios. Estos dividen el tronco en trozos de 30–60cm., uno de los que siempre llevan en sus viajes, y que llegan algunas veces á vender á los mercados del interior. Contra las calenturas y como aperitivo se toma la infusión de la raspadura de estos trozos. En la región del país contígua á Chiriquí se llama *guabo*.

Hombrón. **Araceae.**

Dracontium Pittieri Engl. in An. Inst. Fis. Geogr. Cost. Rica. **8**: 209. 1896.

Esta hermosa Arácea crece en las selvas de suelo húmedo y feraz de la costa del Pacífico. Su tubérculo es voluminoso y de sabor acre, y puede comerse una vez cocido. Los peciolos de las hojas tienen hasta 3m. de largo con una lámina en proporción. El pedúnculo floral tiene 2m. y más y la espata unos 50cm. de largo con el mismo ancho. La infusión de las hojas so usa para matar los gusanos en las llagas de los animales; el uso simultáneo interno y externo de la misma se reputa excelente contra la ponzoña de la culebra *bocaracá*.

Hormigo. **Polygonaceae.**

Triplaris tomentosa Weddel. in Ann. Sc. Nat. Sér. III, **13**: 265. 1849.

Arbol pequeño de la tierra caliente del Pacífico. Es dióico, y con inflorescencias más ó menos encarnadas y vistosas; la madera, que no tiene uso, es hueca y siempre infestada con hormigas. En Nicoya, este arbol se llama *tabaco*.

Horquetilla. **Rubiaceae.**

Randia jalapensis Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. 11, **1**: 239. 1844.

Nicoya.

Huacuco—Véase **Guacuco.**

Huastomate—Véase **Guastomate.**

Huesillo. **Sapindaceae.**

Allophylus psilospermus Radl. in Sibzungsb. math. phys. Cl. bayer. Akad. Wiss. **20**: 230. 1890.

Arbusto de los bosques despejados del valle del Diquís.

Huesillo—Véase **Cantarillo.**

Hugro. **Bixinaceae.**

Oncoba laurina Benth. in Journ. Linn. Soc. 5, Suppl. 2: 81. 1861.

Arbol de 8–12m., de tronco blanco y derecho y frutos en forma de cápsulas esféricas, provistas de aguijones. Común en los bosques de las partes áridas del valle del Diquís, hasta unos 600m. de altitud. Su madera es dura y desempeña un papel importante en la construcción de las casas de los Indios.—Etim.: térraba *hu*, casa, *gró*, madera, palo; madera de (hacer) casas. Es una de las pocas voces sacadas del referido idioma que se conservan entre los ladinos, después de haber perdido el acento final (hu-gró) ó en variaciones como *ugre*.

Digitized by Google

Castilla costaricana.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Castilla nicoyana.

Digitized by Google

Huitite—Véase **Güitite.**

Hule. **Moraceae.**

Castilla costaricana Liebm. Vidensk. Selsk. Skr. 5, 2: 319. 1851. Pl. VII, XXI.

Castilla nicoyana O. F. Cook, Science, N. Ser. 18: 438. 1903. Pl. XXII.

De estas dos especies se extrae la mayor parte del caucho que se exporta de Costa Rica. La primera, *C. costaricana*, es característica de la vertiente del Atlántico, en donde se da desde el nivel del mar hasta cerca de 800m. de altitud. La segunda especie, *C. nicoyana*, se encuentra solo del lado del Pacífico, en donde se ha observado desde la frontera de Nicaragua hasta los Quepos y tambien, aunque pocas veces, más al Sureste.

En los últimos años, se han hecho en el país extensas plantaciones del *C. costaricana*, principalmente en las llanuras de San Carlos; pero no se conoce aún el éxito de esas empresas. La sangría de los árboles puede empezarse cuando hayan alcanzado unos siete años y se continúa de seis en seis meses por bastante tiempo, si se practica con el cuidado indispensable. Unos 400 á 500 gramos de hule beneficiado por arbol y por año pueden considerarse como rendimiento normal y remunerador, pero no hay que esperar más y es preciso desconfiar de los prospectos exagerados que se publican de vez en cuando con respecto á este cultivo. Los pocos datos fidedignos que se han conseguido hasta la fecha parecen demostrar además la superioridad, en producto y calidad, del hule de la costa del Pacífico.

La palabra *hule* se deriva del nahuatl *ulli* ú *olli*, caucho ó goma elástica; el arbol se llamaba *olquauitl*. Se escribe tambien *ule*.

Hule blanco—Véase **Hule macho.**

Hule macho. **Moraceae.**

Castilla fallax O. F. Cook in Science, N. Ser. 18: 438. 1903.

Este arbol, que produce una resina muy escasa en caucho, forma bosquetes bastante extensos en ciertas partes de la cuenca del Diquís, y en los vallecitos que se abren directamente sobre el Pacífico. Se llama tambien *hule blanco*.

Iasú. **Vitaceae.**

Vitis sicyoides Miq. Ann. Mus. Bot. Lugd. Bat. 1: 83. 1863–64.

Es bejuco, empleado en la confección de canastos.

Icaco. **Rosaceae.**

Chrysobalanus Icaco L. Sp. Pl. 1: 513. 1753.

En la costa del Pacífico, hemos observado dos tipos de *Chrysobalanus*. El uno es de hojas menudas (5cm. de largo por 3cm. de ancho), más ó menos ovaladas y atenuadas en su base, con inflorescencias poco fornidas y frutos alargados, de color pálido; éste es probablemente el *C. Icaco* típico. El otro, que parece ser una simple variedad del anterior (*C. Icaco var. pellocarpus* DC. Prodr. 2: 525), tiene las hojas mayores y redondas (6, 5cm. de largo por 5 de ancho), las frutas mayores, esféricas y de un color rosado más ó menos oscuro; el desarrollo general de la planta es tambien más robusto. Esta forma se ha observado en ambas costas, en donde la especie es característica del cordon litoral. Según la mayor ó menor feracidad del terreno, es á veces un arbol pequeño, de 1 hasta 6m. de altura, y otras veces no pasa de ser un mero arbustillo. Las frutas de ambas formas, aunque bastante dulces, tienen un sabor áspero *sui generis*.

Ingerto. **Apocynaceae.**

Plumeria Lambertiana Lindl. Bot. Reg. t. 1378. 1830.

Cultivado por sus flores en los jardines de Nicoya.

Ipecacuana—Véase **Canchalagua.**

Digitized by Google

Ira. **Lauraceae.**

Ocotea cuneata Mez. in Engl. Bot. Jahrb. **36**, Beibl. **67**: 17. 1901.

Arbol de mediano tamaño, de tronco poco grueso y copa alargada. La madera es amarillenta con vetas oscuras, de grano bastante fino, fuerte aunque suave para trabajar, y raras veces atacada por los insectos. Bajo el mismo nombre se incluyen sin duda otras especies del mismo género.

Ira. **Fagaceae.**

Ulmus mexicana Planch. in DC. Prodr. **17**: 156. 1873.

Arbol pequeño de los bosques de Dota.

Ira colorado. **Lauraceae.**

Bellota costaricensis Mez. in Jahrb. Bot. Gart. Berl. **5**: 127. 1889.

Rio Segundo. Arbol de medio tamaño y madera rojiza.

Ira colorado.

Laplacea semiserrata Cambess. in St-Hil. Fl. Bras. mer. **1**: 300. 1825.

Arbol mediano de los alrededores de San Pedro de Alajuela.

Ismoyo. **Anacardiaceae.**

Spondias sp.

Arbol pequeño de la tierra caliente, de frutas diminutas y acídulas.

Itabo. **Liliaceae.**

Yucca elephantipes Regel, Gartenfl. **8**: 35. 1859.

Del *itabo* ó *itavo* puede decirse que es una de esas plantas medio cultivadas heredadas de los Indios, quienes la aprovechaban de varios modos. Es muy *pegador* y en otros tiempos se ha usado extensivamente para *cercas* ó vallados. Las hojas dan una fibra fina y fuerte, y que, aunque corta, alcanzaría altos precios en los mercados del exterior; los Indios la usaban y la usan aún para ciertos trabajos finos, bandas, mochilas, etc. Estas hojas, divididas en tiras angostas, sirven á los hortelanos para ataduras, etc. Las flores se comen guisadas ó en forma de ensalada; son algo amargas y tónicas.

El itabo es planta de la tierra templada, pero alcanza hasta en la tierra fría y se ve tambien en la tierra caliente del Pacífico, junto con otra especie aún sin identificar y que se conoce con el nombre de *daguillo*. La palabra *itabo* parece de origen indígena.

Izarco—Véase **Ojoche.**

Jaboncillo. **Sapindaceae.**

Sapindus Saponaria L. var. *inaequalis* Radl. in Fl. bras. XIII, **3**: 517. 1900.

Arbol pequeño de la vertiente del Pacífico, en donde se eleva desde la costa hasta unos 1200m. de altitud. Alcanza hasta 10m. de altura y su madera es excelente, aunque raras veces usada para trabajos de carpintería. Las frutas se emplean como sustituto del jabón y parecen contener una cierta proporción de *saponina*.

Jacintillo zacate. **Cyperaceae.**

Mariscus Jacquini H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. 1, 216 in obs. 1818.

Cartago.

Jalacate. **Labiatae.**

Salvia polystachya Orteg. Hort. Matr. Dec. 55. 1797–1800.

Meseta central. Mala hierba común en las sabanas de las partes calientes.

Jalacate. **Compositae.**

Calea axillaris DC. Prodr. **5**: 673. 1836.

Planta semileñosa, de flores amarillas y abundantes, de los lugares secos de la tierra templada. El nombre es de orígen nahuatl.

Digitized by Google

Jaltomate. **Solanaceae.**

Saracha Jaltomata Schlecht. Ind. Sem. Hort. Hal. 10. 1839.

Mala hierba en los cultivos y escombros de la tierra caliente del Pacífico.—Etim.: nahuatl *xalli*, arena, y *tomatl*, tomate; tomate que crece en lugares arenosos.

Jamaica. **Myrtaceae.**

Pimenta Pimenta Cock. in Bull. Torr. Bot. Club. 19: 95. 1892.

Arbol pequeño, de copa deprimida, flores blancas y frutas aromáticas. Aunque se cree generalmente que es indígena en todo Centro América, lo he visto sólo cultivado y sus frutitas no parecen aprovecharse.

Javilla—Véase **Cabalonga** y **Habilla.**

Javillo—Véase **Habillo.**

Jelinjoche. **Bombacaceae.**

Pachira sp.

Arbusto de flores grandes y rosadas, apareciendo éstas despues de caídas todas las hojas. Es silvestre en los bosques de la península de Nicoya y se tolera algunas veces como adorno en la vecindad de las casas de los naturales. *Jelinjoche* se deriva del nahuatl; la misma especie se llama tambien *quirihuio* ó *quiriguillo.*

Jícaro—Véase **Calabacero.**

Jiñocuave. **Burseraceae.**

Bursera gummifera L. Sp. Pl. **2**: 471. 1753.

Arbol grande de la tierra caliente y de la zona inferior de la tierra templada de ambas vertientes. El tronco es grueso, la corteza rojiza, renovándose constantemente; las hojas son compuestas y cáducas, hallándose el arbol completamente desprovisto de ellas en ciertas épocas. El tronco y las ramas dejan escapar una goma conocida con el nombre de *elequeme* ó *tacamahaca* que se considera eficaz para la curación de ciertas enfermedades secretas y de las úlceras rebeldes. Este arbol se llama tambien *jiñote.*—Etim.: nahuatl *xioquauitl*, de *xiotl*, sarna, y *quauitl*, arbol, ésto es, arbol de sarna ó sarnoso, alusión á la apariencia de la corteza.

Jiñote—Costa del Pacífico. Véase **Jiñocuave.**

Jiquilijoche. **Apocynaceae.**

Plumeria bracteata A. DC. in DC. Prodr. **8**: 394. 1844.

Arbusto de flores olorosas frecuente en Nicoya.—Etim.: nahuatl *chiquilichtli*, cigarra, y *xochitl*, flor: *chiquilirochitl*, flor de cigarra. En Alajuela, he oido llamar al mismo arbusto *mangle*, aunque muy impropiamente.

Jiquilite—Véase **Añil.**—Etim.: nahuatl *xiuhtic*, azul, y *quelitl*, quelite azul.

Jobo. **Anacardiaceae.**

Spondias lutea L. Sp. Fl. **2**: 613. 1753.

Arbol grande, de corona arredondeada, hojas compuestas, flores en racimos blancos y olorosos, y frutos amarillos parecidos á jocotes grandes. Estos son muy aromáticos y de sabor acídulo y refrescante. La madera es blanca y suave y no parece tener uso sino como *madera de pega* en los setos de la tierra caliente.

Jocote común—Véase **Ciruelo.**

Jocote tronador—Véase **Ciruelo.**

Jorco. **Guttiferae.**

Rheedia edulis Planch. & Triana in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, **14**: 310. 1860.

Este arbol crece en las selvas inferiores de la vertiente del Atlántico y en las gargantas húmedas de la del Pacífico. Su fruta es amarilla, lisa, del tamaño de un

Digitized by Google

limón y de sabor agradable. El tronco no alcanza grandes dimensiones pero es muy recto y aunque la madera no es dura se usa en las construcciones por no estar sujeta á la carcoma de los insectos.

Juanilama. **Verbenaceae.**

Lippia geminata H. B. K. Nov. Gen. et Pl. **2**: 266. 1818.

Planta aromática y excitante, así como varias otras especies del mismo género.

Juanilama mocha. **Labiatae.**

Hyptis verticillata Jacq. Ic. Rar. 1, t. 113. 1781–86.

Empleada en infusión como remedio contra los cólicos.

Jucó. **Urticaceae.**

Trema micrantha Blume Mus. Bot. Lugd. Bat. **2**: 58. 1856.

Arbol pequeño de tierra caliente y templada. La corteza da una fibra muy resistente. En Santa Clara lo he oido llamar *capulín* y *vara blanca*. La voz *jucó* es indígena.

Juche. **Apocynaceae.**

Plumeria acutifolia Poir. Encycl. Suppl. **2**: 667. 1811.

Arbusto ornamental, á menudo cultivado en los jardines de San José.—Etim.: nahuatl *xochitl*, flor.—Véase *Cacalojoche*.

Jupiter. **Lythraceae.**

Lagerstroemia indica L. Syst. **10**: 1076. 1758–59.

Arbusto ornamental oriundo de la India y muy esparcido en los trópicos.

Jupiter. **Malpighiaceae.**

Malpighia glabra L. Sp. Pl. **1**: 425. 1753.

Arbustillo de flores rosadas, de la tierra templada.

Lagartillo. **Rutaceae.**

Zanthoxylum procerum Donnell-Smith. Coult. Bot. Gaz. **23**: 4. 1897.

Arbol grande de las tierra caliente y templada, pero que se eleva más en la última del lado del Pacífico (0–1500m.). Su tronco es espinoso, las hojas compuestas, las inflorescencias en grandes panículas de florcitas blancas.

Lágrima de San Pedro. **Gramineae.**

Coix Lacryma Jobi L. Sp. Pl. **1**: 1261. 1753.

Una de las pocas Gramíneas que suelen ser cultivadas en los jardines. Aunque oriunda de la India, es subspontánea y se aprovecha á veces como forraje; las semillas se usan para hacer gargantillas y rosarios.

Laurel. **Boraginaceae.**

Cordia Gerascanthus L. Syst. **10**: 936. 1758–59.

El laurel es uno de los arboles más importantes del país como madera de construcción. El tronco es derecho, con corteza blanca; las hojas son pequeñas, enteras, elípticas-lanceoladas; las flores blancas, muy olorosas y en racimos grandes. La madera es bastante fina y dura, de color castaño claro y fácil de trabajar; se reputa como incorruptible y se usa especialmente para pisos. El laurel crece en ambas vertientes del país desde el nivel del mar hasta 1500m., poco más ó menos, pero alcanza mayores dimensiones en la vertiente del Atlántico.

Lechilla. **Euphorbiaceae.**

Euphorbia Hoffmanniana Boiss. in DC. Prodr. 15, **2**: 99. 1866.

Arbusto común en los setos de tierra templada, de hojas elípticas y menudas, y flores verduzcas. Contiene una leche ácrida y venenosa.

Digitized by Google

Lechuguilla. **Compositae.**

Sonchus oleraceus L. Sp. Pl. **4**: 794. 1753.

Mala hierba, oriunda de Europa y naturalizada en los cultivos de la tierra templada. Se llama tambien *cerraja*.

Lentisco. **Lauraceae.**

Litsea guatemalensis Mez in Jahrb. bot. Gart. Berlin **5**: 479. 1889.

Arbol pequeño, aparentemente escaso en la tierra templada.

Lengua de vaca. **Melastomataceae.**

Conostegia lanceolata Cogn. in Coult. Bot. Gaz. **16**: 708. 1891.

San José. Arbusto de hojas lanceoladas-denticuladas y flores blancas, común en la tierra templada. En otras partes de la meseta central se llama *pú* y *purré*, nombres indígenas ambos. En Alajuela el *C. lanceolata* y *C. Pittieri* Cogn. llevan el nombre de *escobilla*.

Lengua de vaca. **Melastomataceae.**

Leandra subseriata Cogn. in Mart. Fl. Bras. 14, **4**: 73. 1886.

Alajuela. Otro arbusto de la misma familia que el anterior.

Leña gata—Véase **Cantarillo.**

Lima. **Rutaceae.**

Citrus Limetta Riss. et Poit. in Ann. Mus. Par. **20**: 195, t. 2. 1813.

Especie de limón dulce, de sabor ligeramente azucarado. Cultivado.

Limón. **Rutaceae.**

Citrus medica limon L. Sp. Pl. **2**: 782. 1753.

Arbol pequeño, cultivado y tambien subspontáneo desde el nivel del mar hasta unos 1400m. El fruto, pequeño y ácido es muy preciado y usado para refrescos, conservas, etc. La limonada caliente se reputa como antibiliosa.

Limoncillo. **Monimiaceae.**

Siparuna patelliformis Perk. in Engler's Bot. Jahrb. **28**: 692. 1901.

Arbusto de tierra caliente, de flores poco aparentes y frutas rosadas. Los Indios usan los retoños derechos para hacer sus cerbatanas.

Limoncillo. **Rutaceae.**

Zanthoxylum Limoncello Planch. & Oerst. ex Tr. & Planch. in Ann. Sc. Nat. Sér. **5**: 14: 312. 1872.

Arbusto espinoso, de flores pequeñas y verduzcas, hediondo á chinche, frecuente en Ochomogo, Tres Rios, Cartago y otros puntos de la tierra templada. Se llama tambien *zorillo*.

Limón de Florida. **Rutaceae.**

Citrus medica L. Sp. Pl. **2**: 782. 1763.

Pequeño arbol, de hojas y frutas grandes; raras veces cultivado.

Lirio. **Rubiaceae.**

Lindenia rivalis Benth. Pl. Hartw. 351. 1839–57.

Nicoya. Arbustillo de hojas angostas, notable por el larguísimo tubo de sus níveas corolas. Crece en las arenas y rocas de los rios de la tierra templada del Pacífico.

Llantén. **Plantaginaceae.**

Plantago major L. Sp. Pl. **1**: 112. 1753.

Es planta aparentemente introducida, pues solo se encuentra en las poblaciones del interior del país. Se usa en infusión contra ciertas enfermedades de las mujeres: con las hojas frescas ó molidas se hacen cataplasmas emolientes. Dos otras especies de *Plantago* se han introducido en el país con semillas de pastos. Una de ellas (*Pl. lance-*

Digitized by Google

olata) de hojas largas, angostas, y de color oscuro, se desarrolla admirablemente en los repastos húmedos del Volcán de Turrialba y es muy apetecida por el ganado.

Lorito. **Mimosaceae.**

Pithecolobium filicifolium Benth. in Hook. Lond. Journ. **3**: 205. 1844.

Arbol pequeño, de copa ancha y deprimida, foliaje muy espeso, formado con hojas bicompuestas de hojuelas menudas; flores blancas en cabezuelas. En ambas vertientes, desde el nivel del mar hasta unos 1200 metros de altitud. En la región de San Ramón y Grecia, la misma especie se llama *conchudo*.

Madera negra. **Fabaceae.**

Gliricidia maculata H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **6**: 393. in nota. 1818.

Desde los principios de la agricultura en las colonias españolas de América y tal vez aún anteriormente en las rudimentarias labranzas de los Indios, la madera negra ha sido considerada como el mejor protector de los cacaotales, sea por su sombra, por su acción fertilizadora ó por el temor que tienen las taltuzas de sus raíces venenosas. Se usa tambien como sombra en los cafetales, pero su foliaje es muy ralo y aún desaparece completamente hacia el fin del verano. En tierra caliente, pega muy bien de estacas y es empleada extensivamente para postes vivos en las cercas de alambre.

A la importancia que ha tenido en el cultivo del cacao, debe su nombre de *madre de cacao*. En los últimos años, ha ido cediendo paulatinamente el paso á otras especies de foliaje perenne, como lo son las Ingas, que además de abrigar en sus raíces, como ella misma, colonias de microbios nitrificadores, tienen la ventaja de proporcionar una sombra permanente y, por medio de sus hojas secas, un abono tan rico como abundante.

La madera negra dura mucho en el suelo, y, como el guachipelín, es muy buscada para basas. El ganado come las hojas, que son muy nutritivas. En Santo Domingo de Osa, la misma especie se conoce con el nombre de *sangre de drago*.

Madre de cacao—Véase **Madera negra.**

Madroño—Véase **Salamo.** **Rubiaceae.**

Calycophyllum candidissimum DC. Prodr. **4**: 367. 1830.

Nicoya.

Madroño de comer. **Rubiaceae.**

Alibertia edulis A. Rich. in Mem. Soc. Hist. Nat. Par. **5**: 234, t. 21. 1830.

Valle del Diquís. Arbusto de tierra caliente, de flores blancas y frutas amarillas, comestibles, del tamaño de un limón pequeño.

Maicillo. **Graminae.**

Tripsacum dactyloides L. Syst. **10**: 1261. 1758–59.

Excelente forraje de corte, oriundo del Suroeste de los Estados-Unidos é introducido hace poco en el país. Como el maíz, es dióico: se siembra como la caña de azucar y forma macollas grandes, que se cortan al principiar la inflorescencia. Es reconocido por nuestros agricultores como una magnífica adquisición y sólo la desidia de los interesados impide su rápido esparcimiento. Se produce bien desde el nivel del mar hasta unos 200m. de altitud.

Maiz. **Graminae.**

Zea Mays L. Sp. Pl. **2**: 971. 1753.

El maíz es, con el frijol, el producto agrícola de más importancia para el consumo interior, á pesar de lo cual poco progreso se ha realizado en su cultivo. Se encuentran milpas desde el nivel del mar hasta las cumbres más altas, y el grano da hasta tres cosechas en tierra caliente y una sola en tierra fría. En tierra templada y con un cultivo muy elemental, el rendimiento usual es de 45 hectolitros por hectarea (8 fane-

Digitized by Google

gas por manzana), pero esto podría facilmente duplicarse con un laboreo esmerado de las tierras y mejor selección de la semilla.

Las variedades costarricenses de maíz criollo pertenecen en su mayor parte al grupo de los *maíces piedra de chispa* (Flint Corn), así llamados por la apariencia cornuda de la sustancia rica en nitrógeno que constituye casi todo el endospermo del grano. Se clasifican en maíces blanco y amarillo, siendo el primero preferido para la elaboración de las tortillas. En la costa del Pacífico, se encuentra á veces el *maíz blando* (Soft Corn), ó *maíz de almidón*, con el interior del grano suave y enteramente blanco. En los districtos más altos se cultiva escaseamente, bajo el nombre de *maíz de Olancho*, el *maíz de montaña* de Guatemala, de mazorcas y granos muy grandes y muy lento en madurar. Se han introducido tambien algunos de los *maíces de hoyuelo* (Dent Corn) del Norte, pero como esta cereal se cruza con la mayor facilidad es dificil conservar tipos puros.

Majagua. **Malvaceae.**

Hibiscus tiliaceus L. Sp. Pl. **1**: 694. 1753.

Arbusto y aún arbol de 4–5m. de altura, creciendo exclusivamente en el cordón litoral y en la márgen de los esteros de ambas costas. Las hojas son acorazonadas, y cenicientas en su cara inferior, las flores son grandes y amarillas, el fruto es una cápsula. La corteza da una fibra fina y muy resistente: la madera es blanca, suave y liviana. Las hojas se reputan como emolientes.

Majagua. **Anonaceae.**

Xylopia frutescens Aubl.? Pl. Gui. 1775.

Arbusto del valle del Diquís, que se llama tambien *malagueta*.

Majagüita. **Malvaceae.**

Pavonia dasypetala Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. **31**, **1**: 189. 1858.

Hermosa planta, de tallos subleñosos y hojas acorazonadas y sedosas. La corteza da una fibra muy resistente, usada por los Indios.

Malacahuite. **Rubiaceae.**

Guettarda costaricensis K. Schum. ex Tond. in Bull. Herb. Boiss. **2**: 7, nomen. 1895.

Arbol de los llanos de Guanacaste y de Nicoya, de flores blancas muy olorosas.—Etim.: nahuatl *malaquauitl*, de *malacayo*, frondoso, ombroso, y *quauitl*, arbol; arbol frondoso ó que da sombra.

Malagueta—Véase **Majagua.**

Malinche—Véase **Clavellina.** Esta palabra se deriva del nahuatl *malichtic*, hacecillo ó penachillo de zacate, de cabello, etc., alusión á la disposición de los estambres de esta flor. Malinche era tambien el nombre dado por los Mexicanos á Cortez, desde que tomó por compañera á la India *Malintzin* ó Marina. Enfin *malinalli* era tambien nombre de una planta.

Mamey. **Guttiferae.**

Mammea americana L. Sp. Pl. **1**: 512. 1753.

Arbol de la tierra caliente del Pacífico, generalmente esparcido en la América tropical. En su pleno desarrollo, es de gran porte, de hojas ovaladas y lucientes, grandes flores blancas y frutas voluminosas, de carne amarilla y dulce. En Costa Rica, se encuentra como arbol frutal cultivado en la proximidad de las habitaciones, pero tambien hay individuos aislados en bosques muy distantes de las poblaciones. *Mamey* es vos taína ó haitiana.

Digitized by Google

Mamón. **Sapotaceae.**

Lucuma sp.

Arbol frutal oriundo de Chile, de donde fué traido á Costa Rica, según se asegura, por don Santiago Millet, padre de don Napoleón. Hay en San José algunos ejemplares de esta especie en producción, pero la fruta parece de calidad muy inferior.

Mamón de Cartagena. **Sapindaceae.**

Melicocca bijuga L. Sp. Pl. **2**: 495. 1753.

Arbol de medio tamaño, hojas compuestas, flores pequeñas, blancas verduzcas y en racimos. Las frutas, del tamaño de un jocote, son amarillas, con pericarpio agridulce; se usan para refrescos. La almendra tostada tambien es comestible. Este arbol, indígena en la parte setentrional de Sur-América, se ve raras veces en Costa Rica; hay varios ejemplares en Puntarenas.

Mandarina. **Rutaceae.**

Citrus deliciosa Ten. Sull' Arancio Mandarino. 1840.

Algunas buenas variedades de este arbusto se cultivan en los jardines de San José y alrededores.

Mangle. **Rhizophoraceae.**

Rhizophora mangle L. Sp. Pl. **1**: 443. 1753.

Arbol muy conocido en ambas costas, en donde da lugar á la formación vegetal llamada *manglar* (*mangrove*). Es pequeño (8–12m.), crece solamente en lugares bajos inundados por la marea, y se sostiene por medio de las raices aéreas que le dan su apariencia característica. La madera es blanca, pero se torna rojiza una vez expuesta al aire y al agua: es muy dura y se usa principalmente en la construcción de pequeñas embarcaciones.

Mangle—Véase **Jiquilijoche.**

Manglillo. **Olacaceae.**

Heisteria sp.

Térraba. Arbol pequeño de las lomas inferiores del valle del Diquís.

Mango. **Anacardiaceae.**

Mangifera indica L. Sp. Pl. **1**: 200. 1753.

Segun datos proporcionados por el Exmo Señor don Joaquín B. Calvo, el mango se importó por vez primera en Costa Rica en 1796, junto con el café y la canela. Otros aseguran que hacia 1830 se sembraron en San José algunas semillas procedentes de Cuba. En Nicoya, la variedad conocida con el nombre de *mango agrio* se habría importado desde el Perú hacia 1818, mientras el *mango de piña*, ó *mango de racimo*, vino de Nicaragua en fecha no precisada. El venerable anciano don Napoleón Millet me refirió haber visto los primeros mangos, siendo aún muy niño, en casa de una anciana García, suegra del que fué el jardinero Carmiol. Lo probable, pues, es que semillas de mango se trajeron al país de varias partes y en diversas épocas, á partir de los últimos años del siglo XVIII. Pero sea de ello lo que fuere, lo cierto es que este hermoso arbol, tan admirable por su fecundidad, es hoy día muy esparcido en las tierras caliente y templada, más especialmente en el Guanacaste, Nicoya, Puntarenas y la cuenca del Río Tárcoles. En la comarca de Limón, existen tal vez mayor número de variedades, importadas de Jamáica, y siendo la más conocida el famoso *Número 11*, pero son menos los ejemplares y menor tambien la producción, por no ser el clima húmedo tan favorable á esta especie. Hasta una fecha muy reciente, el mango no existía en los pueblos indios del Diquís y de Talamanca.

La fruta madura del mango es sana y agradable, á pesar de cierto sabor á trementina más ó menos acentuado según las variedades. En Nicoya, ha llegado á ser artículo de alimentación en tiempos de carestía. Con el se preparan jaleas y confituras deliciosas.

Digitized by Google

Desafortunadamente, el arbol se reproduce de semillas con asombrosa facilidad, naciendo allí donde se bota el cuesco, con el resultado que la fruta ha degenerado muchísimo sin que nadie cuide de mejorarla con la introducción juiciosa de buenas semillas ó por medio del ingerto. El mango es originario de la India, pero se halla esparcido en toda la zona intertropical.

Manguena—Véase **Pepino mango.**

Manteco—Véase **Cantarillo.**

Mano de león. **Elaeocarpaceae.**

Sloanea medusula K. Schum. ined.

Arbol grande (15–20m.), de las selvas de la tierra caliente del Atlántico.

Manzanilla. **Compositae.**

Matricaria Chamomilla L. Sp. Pl. **1**: 891. 1753.

Específico muy usado en la medicina popular, pero raras veces cultivado en Costa Rica, aunque se da muy bien en los jardines de la región superior.

Manzanillo de playa. **Euphorbiaceae.**

Hippomane Mancinella L. Sp. Pl. **1**: 1191. 1753.

Por exageradas que sean las noticias corrientes acerca de sus propiedades tóxicas, este arbol no deja de tener sus peligros. Se dice que basta con dormir en su sombra para hincharse uno y perder la vista; pero en 1889, habiendo desembarcado á media noche y en completa oscuridad en la playa de la Bahía de Salinas, dormimos hasta la salida del sol, don Anastasio Alfaro, don Adolfo Tonduz, varios peones y yo mismo, debajo de un manzanillo, sin advertirlo sino hasta despues y sin efectos de ninguna clase. Por otra parte, viajeros que por ignorancia han usado la leña, se han visto gravemente afectados de la vista, y el contacto de cualquier parte del arbol vivo parece producir vejigas y hasta úlceras en la piel.

Marango. **Moringaceae.**

Moringa moringa (L.) Millsp. Field Columb. Mus. Bot. Ser. **1**: 490. 1902.

Arbol pequeño, de hojas compuestas, flores blancas en racimos y frutas en vainicas largas, con semillas aladas. La madera es floja y la corteza gruesa. El sabor de la raíz recuerda al del rábano picante. De las semillas se extrae el "aceite de ben" usado especialmente en la industria relojera. Se dice que los renuevos y las hojas tiernas constituyen un buen forraje y las vainicas tiernas proporcionan el material de una ensalada delicada. Pero en Costa Rica el marango es poco conocido y escaseamente sembrado en las cercas ó como adorno. Es oriundo de la India.

Maquenque. **Palmae.**

Iriarteae sp. pl.

La madera de esas palmeras es muy dura é incorruptible. Desempeña un papel notable en la construcción de las casas de los Indios y demás habitantes de los lugares apartados de Talamanca y otros partes de la costa del Atlántico. Las Iriarteas parecen más escasas en la vertiente del Pacífico.

Marañon. **Anacardiaceae.**

Anacardium occidentale L. Sp. Pl. **1**: 383. 1753.

Arbol ó arbusto de la tierra caliente de ambas vertientes, de hojas más ó menos redondas, enteras y lisas y flores en racimos terminales. El fruto es seco é indehiscente, pero su pedúnculo se transforma en una baia suculenta, de sabor acídulo, que es comestible y de la que se hace un vino de considerable virtud para la curación de las disenterias rebeldes. El pericarpio del fruto encierra un tinte negro y corrosivo que se usa para quemar las berrugas. Del endospermo se saca un aceite suave, y los

Digitized by Google

cotiledones tostados son comestibles. Del tronco mana una goma especial que se usa como la arábiga. La madera es blanca y de poco uso.

Maria. **Melastomataceae.**

Miconia argentea DC. Prodr. **3**: 182. 1828.

Miconia dolichopoda Naud. in Ann. Sc. nat. Sér. 3, **16**: 217. 1851.

En Nicoya, este nombre de *maría* se da á un arbusto de hojas plateadas en su cara inferior, el *Miconia argentea*, que es característico de las sabanas y bosques despejados de la tierra caliente del Pacífico. En en valle del Diquís, la misma especie se llama *maría colorado*, y las varillas derechas sacadas de su tronco se emplean para hacer las paredes de las casas. En las montañas del Barba, el nombre de maría se aplica al *Miconia dolichopoda*. El *Miconia argentea* se llama tambien *capilote*, en el Guanacaste.

Mariquita. **Rosaceae.**

Prunus sphaerocarpa Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 80. 1788.

Arbusto poco esparcido en la región montañosa.

Mastuerzo. **Scrophulariaceae.**

Scoparia dulcis L. Sp. Pl. **1**: 116. 1753.

Planta común al rededor de las casas. La decocción de las hojas, muy amarga, es stomáquica. La infusión de las mismas se usa para parar los flujos de sangre en las mujeres. En varias partes, se suele llamar esta planta *escobilla amarga*.

Matamba. **Palmae.**

Desmoncus oxyacanthos Mart. Hist. Nat. Palm., 2, 88. 1823-1850.

Palmera de tallos delgados y largos, eriza con aguijones agudísimos, trepadora en los bosques de tierra caliente de ambas vertientes. En Nicoya, los tallos se emplean en la confección de canastos.

Mata-Cartago. **Flacourtiaceae.**

Xylosma Salzmanni Eichl. in Mart. Fl. Bras. 13, **1**: 448. 1871.

Puriscal. Arbusto muy espinoso, temido por lo enconoso de sus espinas y llamado *puípute* en otras partes de la meseta central.

Matapalo. **Araliaceae.**

Oreopanax oligocarpum J. Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. **16**: 194. 1891.

Hermosa epífita de las montañas de la Cordillera central. El mismo nombre se da con más propiedad á varias especies parásitas.

Matapalo de uva—Véase **Coralillo.**

Matasano. **Rutaceae.**

Casimiroa Sapota Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 187. 1857.

Arbol grande que florece y fructifica durante todo el año. La fruta es de sabor agradable, pero se mira con desconfianza, por tener, según parece, propiedades soporíficas. Es de tierra templada y caliente.

Mata-tórsalo. **Asclepiadaceae.**

Philibertia crassifolia Hemsl. in Biol. Centr. Am. Bot. 2: 318. 1881-82.

Savegre—Las hojas de este bejuco, machacadas y aplicadas encima del punto en donde está alojada la larva de díptero conocida con el nombre de tórsalo, la mata en corto tiempo, debido sin duda á la leche acre que encierra la planta.

Mateares. **Cactaceae.**

Pereskia nicoyana Weber in Bull. Mus. Hist. Nat. Paris, 8: 454. 1902.

Arbusto espinoso de tierra caliente del Pacífico. Se usa á veces para hacer setos vivos.

Digitized by Google

Melon de olor. **Cucurbitaceae.**

Cucumis Melo L. β culta Kurz in Transact. Asiat. Soc. Beng. **2**: 102. 1877.

Raras veces cultivado en los jardines de la tierra templada.

Mercolina. **Amaranthaceae.**

Amaranthus retroflexus L. Sp. Pl. **1**: 991. 1753.

Mala hierba, con una variedad de color de púrpura, que se cultiva á veces como planta de adorno.

Mechoacan. **Convolvulaceae.**

Ipomoea Jalapa Coxe, in Journ. Am. Med. Sc. **5**: 300. 1830.

Bejuco de raíz fusiforme, alcanzando á veces considerable peso: hojas cordiformes, obtusas: flores color rojo de ladrillo, en corimbos. Es uno de los purgativos más usados de la medicina popular. La *raíz de Mechoacán* pertenece á la farmacopea antigua y se exportaba de la provincia mexicana de este nombre.

Miltomate. **Solanaceae.**

Physalis pubescens L. Sp. Pl. **1**: 183. 1753.

Cartago—Hierba velluda, de flores pequeñas, amarillas, de frutas amarillo-rojizas envueltas en las bracteas.—Etim.: nahuatl *miltomatl*, de *milli*, tierra cultivada, y *tomatl*, tomate; tomate de campo, ó de lugares cultivados.

Mírame-lindo. **Malvaceae.**

Althaea rosea Cav. Diss. **2**: 91, t. 29, f. 3. 1790.

Es la malva rosa de los Europeos, oriunda del Oriente y cultivada á veces como adorno en los jardines de la parte superior de la tierra templada.

Mirasol. **Compositae.**

Gymnolomia platylepis A. Gray in Proceed. Am. Acad. **19**: 5. 1883.

Planta subleñosa de la tierra templada, con grandes flores amarillas.

Mochigüiste. **Mimosaceae.**

Pithecolobium dulce Benth. in Hook. Lond. Journ. **3**: 199. 1844.

Nicoya. Arbusto, ó aún arbol de medio tamaño, de tronco y ramas espinosos y torcidos, hojas compuestas de tres á cinco hojuelas, y flores en cabezuelas amarillentes. Propio de la tierra caliente.—Etim.: nahuatl: tal vez *michinuiztli*, de *michin*, pez, y *uiztli*, espina.

Mocó **Dilleniaceae.**

Saurauia costaricensis J. Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. **23**: 236.

Saurauia Pittieri Donn.-Sm. l. c. p. 237.

Arbustos de tierra templada, de hojas ásperas, elípticas dentadas y de flores blancas en racimos.

Molenillo—Véase **Guácimo molenillo.**

Molenillo. **Bombacaceae.**

Quararibea turbinata Poir. Encycl. Suppl. **4**: 636. 1816.

En los pies jóvenes de este arbol, las ramas se desarrollan como las del cacaotero, ésto es, en verticillos de á cinco, regularmente espaciados. Se aprovecha esta disposicion para hacer con tallos delgados *molinillos*, ó bastidores para chocolate. El *Quararibea* crece principalmente en la tierra templada. Alcanza gran tamaño pero su madera es ordinaria y poco duradera. En Sta Clara, lo llaman tambien *garrocho*.

Monca blanco—Véase **Hoja de la estrella.**

Monca negro—Véase **Zopilote.**

Mora—Véase **Palo de mora.**

Digitized by Google

Mora—Véase **Zarzamora.**

Mosqueta trepadora. **Saxifragaceae.**

Philadelphus trichopetalus Koern. in Regel. Gartenfl. 73. 1867.

Cartago. Arbustillo indígena, muy á menuda cultivado en los jardines por sus flores hermosas y perfumadas.

Mostrenco. **Rubiaceae.**

Basanacantha sp.

Arbusto espinoso de los bosques de Nicoya. Se llama tambien *crucillo*, por alusión á la forma de las flores, ó á la disposición de las ramitas.

Mozote. **Compositae.**

Bidens pilosa L. Sp. Pl. **1**: 832. 1753.

Mala hierba, muy conocida por sus semillas que son provistas de dos garritas por medio de las cuales se pegan fuertemente de los vestidos.—Etim.: nahuatl *motzoloa*, asirse de alguién con fuerza, ó *moçoneuani*, erizado.

Mozote de caballo. **Tiliaceae.**

Triumfetta Josefina Polak. in Linnaea **12**: 552. 1877.

Triumfetta Lappula L. Sp. Pl. **1**: 444. 1753.

A estas dos especies corresponde el *mozote* descrito por Oviedo (Hist. gen. y nat. I, 1, 11). Son tan parecidas en su apariencia que las confunde el vulgo, tanto más cuanto que sus propiedades son idénticas. Son plantas leñosas y perennes, que alcanzan hasta 1,50m. de altura; las hojas velludas son ovaladas y angulosas, las flores amarillas, en espigas alargadas: el fruto es una cápsula eriza que se pega de los vestides al menor contacto.

Las hojas y la corteza contienen un mucílago azucarado, ligeramente astringente, que se usa en infusión, en los resfríos: la corteza proporciona tambien una fibra fina y resistente. Ambas plantas tienen empleo en la purificación de las mieles, en la elaboración del azúcar del país.

Muñeco. **Boraginaceae.**

Cornutia cymosa Donn.-Sm. in Coult. Bot. Gaz. **40**: 10. 1905.

Arbol notable de la tierra templada. Sus flores, reunidas en corimbos, son blancas, sus frutos rojos. La madera es dura y excelente para trabajos de ebanisteria.

Murta—Véase **Cacique.**

Murta. **Myrtaceae.**

Calyptranthes costaricensis Berg. in Linnaea **27**: 20. 1857.

Arbol pequeño, de madera muy dura, de la tierra templada del Pacífico.

Nacazcol. **Caesalpiniaceae.**

Caesalpinia sp.

Arbusto ó aún arbol pequeño de Guanacaste y Nicoya, con vainicas parecidas á las del guanacaste. Se usa como tinte en las curtiembres y es tal vez el verdadero *diridivi* (*Caesalpinia Coriaria*), aunque no he visto todavía ninguna muestra auténtica de esta planta procedente de Costa Rica.—Etim.: nahuatl *nacazcol*, de *nacaztli*, oreja, y *coloa*, encorvarse, alusión á la forma del fruto.

Naguapate. **Fabaceae.**

Diphysa humilis Oerst. ex Benth. & Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. **13**: 1853.

Guanacaste (Oersted 1848). Esta especie no se ha vuelto á encontrar.

Nambiro—Véase **Calabaza.**

Digitized by Google

Nance. **Malpighiaceae.**

Byrsonima crassifolia H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **5**: 149. 1818.

Arbusto ó arbol pequeño, deprimido y formando en ciertos puntos de las tierras caliente y templada, pero especialmente en la primera y del lado del Pacífico, grupos característicos llamados *nancitales*. Las rojas son gruesas, ovaladas, enteras y lisas; las flores amarillas forman cortas espigas; las frutas son baias pequeñas y amarillas y desprenden un olor especial, más bien feo, que dió lugar, según Gagini, á que los Españoles llamasen el arbol *merdiera*. Estas frutas se usan para hacer una especie de chicha. De la infusión de la corteza se dice que es buena para curar los resfríos del pecho.

La palabra *nance* no es indígena, pues se usa en toda la América Central, y tampoco parece derivarse del nahuatl: tal vez sea chiapaneca.

Nance. **Clethraceae.**

Clethra lanata Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. **9**: 538. 1842.

Arbusto ó arbol pequeño de las selvas despejadas de la vertiente del Pacífico.

Nance colorado. **Malpighiaceae.**

Banisteria cornifolia Spreng. Syst. **2**: 388. 1825.

Monte del Aguacate (Oersted 1848)

Nancite. **Malpighiaceae.**

Byrsonima oaxacana A. Juss. in Arch. Mus. Paris, **3**: 283. 1843.

Guanacaste (Oersted 1848). Esta especie no se ha vuelto á encontrar.

Naranjo. **Rutaceae.**

Citrus Aurantium L. Sp. **1**: 783. 1753.

El naranjo, oriundo de Asia é importado á Costa Rica desde España, se da en todo el país desde el nivel del mar hasta una altura de cerca de 1500m., pero produce mejor fruta en los districtos montañosos con dos estaciones bien caracterizadas.

Se conocen dos variedades antiguamente naturalizadas, el *naranjo dulce*, que se encuentra generalmente en los jardines y en la proximidad de las casas de campo, y el *naranjo agrio*, de frutas amargas y que se considera por nuestros campesinos como forma silvestre del primero. De éste tenemos variedades exquisitas y notables por su tamaño. Esfuerzos esporádicos se han hecho para organizar la exportación de esta fruta y extender su cultivo, pero sin resultados bien positivos por carencia de la indispensable perseverancia. En los años de 1898 á 1902, el que ésto escribe introdujo al país varios millares de árboles de las mejores variedades de los Estados Unidos, especialmente del *Seedless Washington Navel*, é hizo muchos esfuerzos para propagarlas por medio del ingerto, pero la generalidad de los agricultores de Costa Rica prefieren el método más facil, aunque menos seguro en cuanto á la conservación de las buenas variedades, de reproducir el arbol por medio de semillas.

En el año de 1905, se exportaron como 23,000 kilogramos de naranjas, y como varias pequeñas plantaciones recientemente establecidas deben ya empezar á producir, es de esperarse un ligero incremento en este negocio.

Nauapate. **Caesalpiniaceae.**

Cassia hispidula Vahl, Eclog. Am. **3**: 10. 1807.

Plantita rastrera de la tierra caliente del Pacífico, afamada como específica en la curación de varias enfermedades.—Etim.: nahuatl *nauapatli*, de *naualli*, brujo y *patli*, medicina: medicina ó remedio de brujo. Puede ser tambien un contracción de *nanauapatli*, compuesto de *nanauatl*, bubas ó mal venereo, y *patli;* significaría entonces remedio para el mal venereo.

Digitized by Google

Navajuela. **Cyperaceae.**

Scleria bracteata Cav. Ic. V, 34, t. 457. 1799.

Scleria reflexa H. B. K. Nov. Gen. et Sp. **1**: 232. 1815.

Carizos trepadores de tallos cortantes, que crecen en las breñas de suelo estéril de la tierra caliente. La primera especie abunda especialmente del lado del Pacífico, la segunda parece ser más común en la vertiente atlántica.

Nispero. **Sapotaceae.**

Sideroxylon sp.

Santa María de Dota. Arbol de madera muy dura, de los bosques de la tierra templada del Pacífico.

Nispero. **Sapotaceae.**

Sapota Zapotilla Coville in Safford, Us. Pl. of Guam, 369. 1905. Pl. XXIII.

Arbol de tamaño variable, de tierra caliente y generalmente cultivado. Las hojas son verde oscuro en la cara superior, rojizas y escamosas en la inferior. La fruta, del tamaño de un limón pequeño, es de corteza morena y áspera, con una carne de sabor muy dulce envolviendo las cinco semillas. *Níspero* es el nombre de un arbol frutal europeo, aplicado por analogía á una especie tropical. En otras partes de América central, la misma especie se conoce con el nombre de *chico-zapote*.

Nispero del Japón. **Rosaceae.**

Eriobotrya japonica Lindl. in Trans. Linn. Soc. **13**: 102. 1822.

Oriundo del Japón. Arbusto ó arbol pequeño, de hojas elípticas-lanceoladas y dentadas; flores en racimos alargados; frutas ovaladas, pequeñas, amarillas y de un sabor acídulo muy agradable.

Ñame común ó ñame blanco. **Dioscoreaceae.**

Dioscorea alata L. Sp. Pl. **2**: 1033. 1753.

Si se ha de juzgar por la poca variedad de las formas cultivadas, la introducción en Costa Rica de estos útiles tubérculos no parece muy antigua. El *ñame blanco* es la especie más esparcida y se cultiva desde las costas hasta una altura de 1200m., poco más ó menos.

Ñame negro. **Dioscoreaceae.**

Dioscorea sativa L. Sp. Pl. **2**: 1033. 1753.

Esta especie parece haber sido importada por los negros en la costa del Atlántico y se ve poco en otras partes.

Ñame de la India. **Dioscoreaceae.**

Dioscorea triphylla Schimp. ex Kunth. Enum. Pl. **5**: 436. 1850.

Esta variedad de tubérculos pequeños, pero muy prolífica; fue introducida al país por el que ésto escribe, hacia 1900. Es una de las mejores entre las dioscóreas y merecería conservarse en el número de nuestras plantas cultivadas; pero con todo la papa común y la yuca tienen adquirida la preferencia entre los costarricenses.

Ñorbo. **Passifloraceae.**

Passiflora foetida L. Sp. Pl. **1**: 959. 1753.

Esta pequeña pasionaria, de flores verduzcas con vetitas moradas, cubierta en todas sus partes con pelos glandulosos que segregan un líquido pegajoso y hediondo, se encuentra en los cultivos y cerca de las casas, sobre todo en la tierra caliente. Los Indios le atribuyen ciertas virtudes medicinales y entre los blancos se usa en ciertas enfermedades de las mujeres. El nombre *ñorbo*, recogido en Térraba, parece pertenecer al idioma de este pueblo, pero tambien se encuentra en el diccionario de Alcedo, aplicado á otra especie del mismo género. En la meseta central se conoce con el nombre de *Bombillo*.

Digitized by Google

Sapota Zapotilla.

Digitized by Google

Digitized by Google

Ñorbito. **Passifloraceae.**

Passiflora lunata Willd. Sp. Pl. **3**: 612. 1799.

Las indias de Térraba preparaban antiguamente un afrodisiaco echando en la infusión hirviente de esta planta diez á veinte gorgojos de los que comen el maíz, una pata de grillo y el tallo machacado de la cañagra. Se llama tambien *sandia simarrona.*

Ojoche. **Moraceae.**

Helicostylis Ojoche K. Schum. in sched.

Grande y hermoso arbol de la tierra caliente, especialmente del Pacífico: alcanza hasta 30 y 40m. de altura, con una corona generalmente alargada. Hojas elípticas-lanceoladas; flores unisexuadas, las masculinas formando glomérulos cáducos que cubren el suelo en asombroso número; frutas abundantes, esféricas, con cotyledones carnudos. Indios y ladinos comen las flores masculinas, cocidas en tortas con harina, y el ganado se alimenta tanto de las flores como de los frutos y hojas secas, de modo que este arbol no deja de desempeñar un cierto papel económico, especialmente en la costa del Pacífico, durante la estación seca.—Etim.: nahuatl *oxochitl*, de *o*, *otli*, camino, y *xochitl*, flor: flor del camino, alusión sin duda á que las flores son abundantes al extremo de cubrir los caminos.

Ojo de buey. **Fabaceae.**

Mucuna Mutisiana DC. Prodr. **2**: 406. 1825.

Bejuco trepador, común en los bosques y matorrales de la tierra templada. Las flores y vainicas cuelgan de un largo pedúnculo y las semillas en forma de discos gruesos de cerca de 2cm. de diámetro, se usan en infusión en la curación de las almorranas.

Olla de mono—Véase **Cocobola.**

Orozúz. **Verbenaceae.**

Lippia dulcis Trevir. in Nov. Act. Nat. Cur. **13**: 187. 1826.

La infusión y el extracto de esta planta son remedios favoritos contra las afecciones del pecho, tales como tos, catarro, etc.

Ortiga. **Urticaceae.**

Urera caracasana Griseb. var. *tomentosa* Weddell. in DC. Prodr. **16**: 90. 1869.

Aunque el nombre de ortiga se aplica en general á todas las especies urticantes (*Urtica*, *Loasa*, *Cleome*, etc.), tiene especial uso en Dota y en los valles de Cartago para designar una Urticácea arborea de tierra fria que, según creo, no tiene derecho al nombre científico que dejo apuntado y que se emplea mucho en los referidos districtos como *madera de pega*, para formar setos vivos.

Ortiga. **Hydrophyliaceae.**

Wigandia urens H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **3**: 127. 1818.

Planta muy desarrollada, subleñosa, de hojas grandes, velludas, ásperas, y flores azules en vistosos panojos. Crece en los lugares áridos y la infusión de las hojas se usa contra los reumatismos.

Ortiguilla. **Euphorbiaceae.**

Dalechampia scandens L. Syst. **13**: 720. 1786.

Nicoya. Las hojas se usan para curar los dolores de muelas, frotándolas por la superficie exterior de las mejillas; como son urticantes, producen allí una fuerte irritación, que atenúa la de las partes interiores.

Pacaya. **Palmae.**

Chamaedorea bifurcata Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 13. 1858.

El mismo nombre se da á esta y otras camedoreas cuyas partes más tiernas, yema ó

Digitized by Google

cogollo folial, y la inflorescencia en su primer desarrollo, se usan como legumbres ó verduras. Son estomáquicas y su sabor es ligeramente amargo.

Pacaya de ratón. **Palmae.**

Euterpe longepetiolata Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 31. 1858.

Turrialba (Oersted 1849).

Paiputo—Nicoya—Véase **Peiputo.**

Palanco. **Anonaceae.**

Porcelia nicaraguensis Benth. & Hook. Gen. Pl. 1: 956. 1862-67. Pl. XXIV.

Arbol pequeño de la tierra caliente del Pacífico (0–900m.), parecido por su porte y sus hojas á los anonos, pero de flores grandes, con sépalos de color rojo vinoso oscuro, creciendo tanto en el tronco como en las ramas y que desprenden un olor repugnante. La corteza contiene una fibra bastante fuerte, pero la madera, blanca y suave, tiene pocos usos.

Palma de coco—Véase **Cocotero.**

Palma de coyól—Véase **Coyól.**

Palma de escoba—Véase **Guagra.**

Palma de sombreros. **Palmae.**

Inodes sp.

Palmera frecuentemente cultivada, ó semi-cultivada, cerca de las casas de los naturales en la costa del Pacífico. No se conoce silvestre en Costa Rica. Las hojas se usan como las de la *chidra* (*Carludovica*) para confeccionar los sombreros de clase ordinaria usados por los campesinos de la misma costa.

Palma hilera. **Palmae.**

Euterpe sp.?

Iriartea sp.?

Nombre que se aplica probablemente á varios de nuestras palmeras arboreas, las que están aún poco conocidas botánicamente.

Palma real. **Palmae.**

Oreodoxa regia H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **1**: 305. 1818.

Palmera de la isla de Trinidad y de la costa setentrional de la América del Sur, notable por su hermosura y caracterizada por su tallo barrigón. Está cultivada como adorno en los jardines de ambas costas y algunas veces tambien en el interior.

Palma real. **Palmae.**

Attalea gomphococca Mart. Hist. nat. Palm. **2**: 301. 1833–50. Pl. XXV.

Hermosa palmera de los bosques despejados y de las sabanas de la tierra caliente del Pacífico. Las hojas se usan en la construcción de las casas de los Indios.

Palmera coligallo—Véase **Coligallo.**

Palmiche—Véase **Coquito.**

Palmito dulce. **Palmae.**

Euterpe sp.

Palmera arborea de la tierra templada. El cogollo blanco y tierno, de sabor amargo, es la verdura preferida de los costarricenses durante la Cuaresma y la Semana Santa.

Palo camarón—Véase **Zorillo real.**

Palo chancho. **Vochysiaceae.**

Vochysia guatemalensis J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. **12**: 131. 1887.

Arbol de la tierra caliente del Atlántico (100–900m.), de tronco esbelto y elevado, corteza blanca y lisa, hojas elípticas-lanceoladas, flores de color amarillo vivo y en

Digitized by Google

Porcelia nicaraguensis.

Digitized by Google

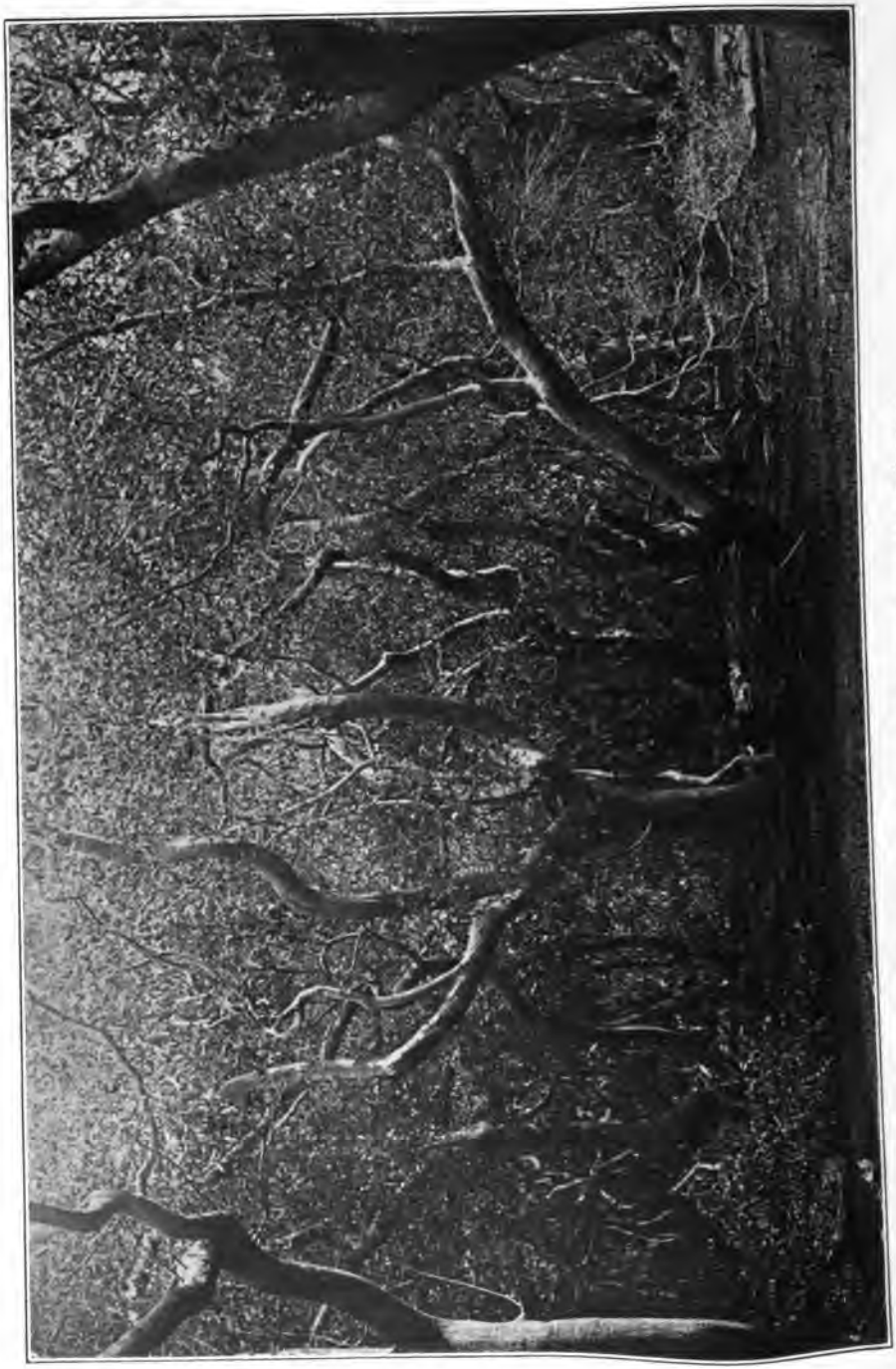
Digitized by Google

Attalea gomphococca.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Bosque de culumates en la zona litoral de Salinas.

Digitized by Google

racimos cortos y densos. La madera es blanca, floja y quebradiza, lo que le ha valido el nombre.

Palo cuadrado. **Rubiaceae.**

Macrocnemum grandiflorum Wedd. in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, **1**: 76. 1854.

Boruca. Arbol pequeño de la tierra caliente del Pacífico. Se ramifica desde el suelo en varios troncos de 12–15m. de altura, delgados y derechos. Las ramas más delgadas son cuadradas: las flores abundantes y rosadas. La madera es muy fuerte y se usa en las construcciones de los Indios.

Palo de agua. **Acanthaceae.**

Bravaisia floribunda DC. Prodr. **9**: 240. 1845.

Arbusto de flores vistosas, de la tierra caliente del Pacífico.

Palo de burio—Véase **Burio.**

Palo de mayo. **Guttiferae.**

Vismia tomentosa Ruiz & Pav. Syst. Veg. 183. 1798.

Térraba.

Palo de miel—Véase **Coralillo.**

Palo de mora. **Moraceae.**

Chlorophora tinctoria Gaud. in Freycin. Voy. Bot. 508. (in nota). 1826.

Este arbol de tinte de la tierra caliente del Pacífico ha llegado á tener en otros tiempos una cierta importancia como artículo de exportación, pero en los últimos años ha desaparecido de las estadísticas comerciales.

Palo María. **Flacourtiaceae.**

Casearia parvifolia Willd. Sp. Pl. **2**: 628. 1799.

Nicoya. Arbusto de flores verduzcas, común en la zona inferior de ambas vertientes.

Palo de sal. **Verbenaceae.**

Avicennia nitida Jacq. Enum. Pl. Carib. 25. 1762. Pl. XXVI.

Una de las especies características de los manglares de la costa del Pacífico. Es un arbol que alcanza hasta 12m. de altura en los terrenos más enjutos; sus hojas son cenicientas, algo parecidas á las del olivo; las flores verduzcas son insignificantes. La madera es muy duradera cuando se halla enterrada en el suelo húmedo, y por eso se usa para basas, pero no resiste la intemperie. Se llama tambien *Culumate.*

Palo de sal. **Moraceae.**

Ficus Bonplandiana Miq. in Ann. Mus. Bot. Lugd. Bat. **3**: 233. 1867.

Especie de *chilamate,* común en las vegas de los arroyos en los alrededores de Nicoya.

Palo de San Juan. **Berberidaceae.**

Berberis Hemsleyi J. Donn. Sm. ex Pitt. in An. Inst. Fís.-geogr. Costa Rica **8**: 17. 1896.

Arbusto de flores amarillas, encontrado hasta la fecha solamente en la zona superior del Irazú.

Papa. **Solanaceae.**

Solanum tuberosum L. Sp. Pl. **1**: 185. 1753.

Las papas se cultivan, ó pueden cultivarse en Costa Rica desde una altura de 1200m., poco mas ó menos, hasta las cumbres más altas. Las que se producen en las tierras arenosas y enjutas de la zona superior del Irazú son de calidad inmejorable. Desgraciadamente las cosechas están á menudo expuestas á los daños que causa un

Digitized by Google

hongo parasítico especial al país (*Uredo Pittieri* P. Hennings), cuyo desarrollo no está conocido aún en todas sus fases; sus estragos, ruinosos para los agricultores, se han combatido con variados resultados introduciendo semillas extrangeras. Aunque la papa es de orígen americano y se cultivaba desde Chile hasta la Florida en tiempo del descubrimiento, no parece haber sido conocida por los naturales de Costa Rica. Carecemos de datos acerca de la fecha de su primera importación al país. La palabra *papa* es de origen quichua.

Papa caribe. **Dioscoreaceae.**

Dioscorea bulbifera L. Sp. Pl. 1: 1033. 1753.

Esta dioscórea es tal vez indígena en la costa del Pacífico, aunque la gente de Nicoya afirma que es de introducción reciente entre ellos. Tiene la particularidad de producir en las áxilas de las hojas enormes bulbilas ó tubérculos aereos, que son comestibles así como lo es la raíz, siempre que se observen ciertas precauciones al cocinarlas. No la he encontrado en el estado silvestre, y se cultiva solamente en Nicoya, en donde parece ser artículo corriente de alimentación. Se llama tambien *papa del aire* y *papa voladora.*

Papa del aire—Véase **Papa caribe.**

Papa miel. **Combretaceae.**

Combretum farinosum H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **6**: 110. 1818.

Bejuco trepador, notable por sus flores de color amarillo rojizo, y común en la tierra caliente de Nicoya y Guanacaste.

Papa voladora—Véase **Papa caribe.**

Papaturra. **Solanaceae.**

Solandra grandiflora Sw. in Vet. Akad. Handl. Stock. **8**: 300, t. 11. 1787.

Bejuco muy desarrollado, de hojas compuestas, flores grandes en forma de trompas color de fuego, y frutas grandes, redondas, pesando según Wercklé, de 500 á 1000 gramos y de sabor dulce y apetecible. Crece en la parte superior de la tierra templada (1800–2500m.) y presenta variaciones que hacen plausible la sugestión del citado autor de que haya sido cultivada por los Indios. El nombre parece indígena.

Papaturro. **Polygonaceae.**

Coccoloba uvifera L. Syst. 10, 1007. 1758–59.

Arbol pequeño que crece en las peñas de ambas costas, en la propia márgen del mar. El tronco es torcido, dividido desde muy abajo; las hojas son redondas, lisas y gruesas: las frutas, del tamaño de las uvas ordinarias y de color morado oscuro, son muy sabrosas y merecen ser más conocidas. El arbol es *de pega;* su madera es dura y propia para trabajos de ebanistería.

Papaturro agrio. **Malastomataceae.**

Bellucia costaricensis Cogn. Ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. **30**: 264. 1892.

Arbusto de flores grandes y frutas amarillas del tamaño de una grosella, de sabor agridulce muy fuerte. Se conoce del valle del Diquís solamente y el nombre, señalado por Wercklé, no parece muy apropiado.

Papaturro blanco. **Polygonaceae.**

Coccoloba caracasana Meissn. in DC. Prodr. **14**: 157. 1856–57.

Alajuela, Nicoya—Arbol pequeño, semejante al *Coccoloba uvifera*, pero de frutas pequeñas é inferiores en calidad.

Papaya. **Caricaceae.**

Carica papaya L. Sp. Pl. **2**: 1036. 1753.

En la tierra caliente del Pacífico, el palo de papaya señala casi todas las casas, y la fruta se da exquisita y de enormes dimensiones. Crece tambien en la costa del

Digitized by Google

Atlántico y en la parte inferior de la tierra templada, ésto es, hasta unos 1200m. de altura: en Cartago, se cría raquítica y las frutas no son tan sabrosas. Tambien esta planta se reproduce espóntaneamente en los claros de los bosques y se cree que es indígena en Centro-América; pero las frutas de las matas silvestres son pequeñas, redondas y poco apetecibles.

La papaya es planta dióica, es decir, hay piés machos que sólo dan flores de estambres, pequeñas y en racimos, y piés hembras, con flores de pistilos grandes y aisladas. La leche que mana de todas las partes de la planta contiene un principio que posee en grado mayor todas las propiedades de la pepsina, y que entra en ciertas preparaciones usadas para aliviar la dispepsia y otras debilidades de las vías digestivas.

Papaya de mico. **Caricaceae.**

Carica peltata Hook. & Arn. Bot. Beech. Voy. 425, t. 98. 1841.

Esta especie, parecida á la anterior, pero de reducidas dimensiones, se encuentra con frecuencia en los desmontes de la costa atlántica. En Térraba, la misma especie se llama *tapa-culo*.

Papaya de monte. **Caricaceae.**

Carica dolichaula J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. **23**: 247. 1897.

Arbol de 6–8m. de altura, de ramificación regular y copa piramidal. Hojas digitadas, de 3–5 hojuelas; frutos ovoídeos del tamaño de un limón grande. Esta especie crece en la tierra caliente del Atlántico; en algunas partes se llama tambien *papayillo*.

Papayillo—Véase **Papaya de monte.**

Papelillo. **Compositae.**

Senecio Oerstedianus Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 109. 1852.

Compuesta herbacea, con hojas grandes, blancas en la cara inferior, y flores amarillas, muy conspícua en los claros de la zona superior del Irazú.

Papelillo macho. **Compositae.**

Hieracium Lagopus D. Don, in Transact. Linn. Soc. **16**: 176. 1830.

Planta insignificante de la zona superior del Irazú.

Pará—Véase **Zacate de Pará.**

Paraiso. **Meliaceae.**

Melia Azedarach L. Sp. Pl. **1**: 384. 1753.

Arbusto oriundo probablemente del Asia central, y generalmente cultivado en nuestros jardines por sus flores, que recuerdan al lilá. Se usa tambien, aunque raras veces, como sombra en los cafetales. Todas las partes de este arbol se reputan como venenosas, y aunque pertenece á la familia de nuestros cedros, su madera es floja y no sirve siquiera para leña. Crece muy ligero, pero es de poca duración.

Parra—Véase **Agrá.**

Parra rosa. **Mimosaceae.**

Entada polystachya DC. Mém. Lég. 421. 1825.

Nicoya. Bejuco de la tierra caliente del Pacífico.

Pasionaria—Véase **Granadilla.**

Paste. **Cucurbitaceae.**

Luffa cylindrica M. Roem. Syn. Pepon. 63. 1846.

La carne de esta Cucurbitácea esta entretejida con una masa fibrosa muy resistente que, una vez lavada, forma una especie de esponja usada para fregar la vajilla, y el cuerpo en el baño. Las mismas frutas son comestibles cuando tiernas, pero su uso es

Digitized by Google

poco corriente en Costa Rica. Varios autores hacen derivar la palabra *paste* del nahuatl *paxtli* ó *pachtli*, pero esta etimología me parece dudosa.

Pastora. **Euphorbiaceae.**

Euphorbia pulcherrima Willd. ex Klotzsch in Otto & Dietr. All. Gartenz. **2**: 27. 1834.

El area de esta planta parece limitada en Costa Rica á la zona habitada del país, entre Puerto Limón y el Guanacaste. Se vé casi exclusivamente en la proximidad de las casas y es una de esas plantas que parecen acompañar al hombre en sus migraciones. Aunque se cree indígena de Centro-América, nunca la he visto en condiciones que permiten creerla realmente silvestre. Las flores llaman la atención por sus colores chillantes, rojo y amarillo, y la leche que mana de toda la planta se usa á veces pare cauterisar los piquetes de insectos ponzoñosos.

Pataste—Véase **Cacao pataste.**

Patito. **Scrophulariaceae.**

Calceolaria trilobata Hemsl. Biol. centr. amer. Bot. 2: 439.

Plantita suculenta de los lugares húmedos de la parte superior de la tierra templada. Flores amarillas.

Pavilla. **Araliaceae.**

Didymopanax Morototoni Dcne et Planch. in Rev. Hort. 109. 1854.

Arbusto característico de las sabanas de Buenos Aires, en los valles del Diquís. Su tronco esbelto, de 4–5m. de altura, remata en un penacho de hojas compuestas que dan á esta especie la apariencia de una palmera.

Pavilla. **Verbenaceae.**

Cornutia grandifolia Schau. in DC. Prodr. **2**: 682. 1847.

Cartago. Arbusto de hojas gruesas y grandes y flores en racimos, con corolas cáducas, de color morado oscuro. Es común en las faldas de las lomas, en las tierras caliente y templada.

Pavoncillo. **Solanaceae.**

Cestrum aurantiacum Lindl. Bot. Reg. Misc. 71. 1844.

Arbusto de flores anaranjadas, de la tierra templada.

Pega-pega. **Fabaceae.**

Desmodium uncinatum DC. Prodr. **2**: 331. 1825.

Forraje excelente que crece naturalmente en los charrales. Sus semillas se pegan del hocico de los animales, de donde el nombre.

Peine de mico. **Tiliaceae.**

Apeiba Tibourbou Aubl. Pl. Gui. 528, t. 213. 1775.

Apeiba aspera Aubl. Pl. Gui. 545, t. 216. 1775. Pl. XXVII & XXVIII.

Arboles de la tierra caliente, caracterizados por sus frutos discoídeos y erizos, de 6–8cm. de diámetro. El primero, de corona generalmente deprimida, se encuentra solamente en la costa del Pacífico, mientras el *Apeiba aspera*, generalmente más esbelto, es propio de las llanuras y lomas del lado del Atlántico. Véase *Burío*.

Peine de mico. **Bignoniaceae.**

Pithecoctenium echinatum K. Schum. in Engl. & Pr. Natür. Pflanzenfam. 4, **3b**: 218. 1894.

Bejuco trepador de la tierra caliente del Pacífico, cuyas frutas en forma de vaínicas ensanchadas están cubiertas de protuberancias ásperas, que han sugerido el nombre.

Digitized by Google

Apeiba aspera.

Digitized by Google

Digitized by Google

Apeiba aspera.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Mucuna pruriens.

Digitized by Google

Pejibaye. **Palmae.**

Guilielma utilis Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 46. 1858.

Palmera arborea de la tierra caliente en donde aparece con más frecuencia del lado del Atlántico. Los Indios la cultivaron desde los tiempos más remotos y no se conoce en estado silvestre, pues doquiera que se encuentre aíslada es indicio de antiguas viviendas. El tronco alcanza hasta 8m. de altura y está cubierto con aguijones delgados y agudos, dispuestos en zonas circulares. Las hojas son pinatífidas, de color verde oscuro. Las flores amarillas, muy buscadas de los himenópteros, forman racimos cortos protegidos por una espata eriza. Las frutas alcanzan el tamaño de un jocote tronador y son de color rojo en la mayor de las dos variedades, mientras en la menor son amarillos. El cuesco está envuelto en una pulpa farinosa y dulce, que es la que se come cocida; tiene un sabor parecido al de las castañas y es comida favorita de la gente del pueblo. La madera es muy dura y se usaba entre los Indios para bastones, arcos, puntas de flechas, chuzos y macanas. La voz *pejibaye* es probablemente sur-americana, con las variantes *pejiballe*, *pijibay*, *pixbae*, *pixbay*.

Pepinillo. **Solanaceae.**

Cyphomandra heterophylla Taub. in Bot. Jahrb. 151 Beibl. n. **38**: 16. 1893.

Buenos Aires de Térraba. Arbusto de tronco recto, de cerca de 2m. de altura y soportando una copa umbraculífera, de la que cuelgan en el extremo de largos y delgados pedúnculos las flores de color morado vinoso. Es de tierra caliente y sus frutas acídulas son comestibles.

Pepino mango. **Solanaceae.**

Solanum muricatum Ait. Hort. Kew. **1**: 1, 250. 1789.

Según Wercklé, las frutas sin madurar de esta especie se comen preparadas como los ayotes, y una vez maduras hacen una muy buena ensalada. Parece indígena de Guatemala, pero en Costa Rica, en donde se la llama tambien *manguena*, sólo se encuentra en estado de cultivo.

Petaquilla—Véase **Cucharilla.**

Pica-pica. **Fabaceae.**

Mucuna pruriens DC. Prodr. **2**: 405. 1825. Pl. XXIX.

Nicoya. Es el *Velvet Bean*, ó frijol aterciopelado, de los Americanos del Norte. Crece naturalmente en los cultivos y *tacotales* de la tierra caliente del Pacífico, y los naturales no la destruyen, de acuerdo con una su tradición de que es planta *buena para el suelo*. Siendo el *Velvet Bean* uno de los abonos verdes recomendados por la agricultura científica, la coincidencia no deja de ser por lo menos curiosa. Las vaínicas de esta planta están cubiertas con una espesa capa de pelitos rojizos, rígidos y menudísimos, que penetran con facilidad en la piel causando un prúrito insoportable, que ha dado orígen al nombre de *pica-pica*.

Pica-pica. **Fabaceae.**

Mucuna urens Medic. in Vorles. Churpf. Phys. Ges. **2**: 399. 1787.

Bejuco trepador de la tierra caliente. Como en la especie anterior, las vaínicas están revestidas de pelos que se desprenden con el menor contacto y causan la misma sensación.

Pichichio. **Solanaceae.**

Solanum mammosum L. Sp. Pl. **1**: 187. 1753.

Planta de tierra caliente, más frecuente en las sábanas de la vertiente del Pacífico; en San José, se encuentra á veces en los escombros y tierras bien abonados alrededor de las casas. Es velluda, con espinas en los tallos y en las venas de las hojas, siendo éstas ovaladas-angulosas; las flores son pequeñas, color morado azulejo; la fruta es

Digitized by Google

lisa, en forma de pera, de color amarillo vivo y muy venenosa. La infusión de las hojas se usa en ciertas enfermedades de los riñones ó de la vejiga.—Etim.: nahuatl *pi*, de *pitzotl*, puerca, y *chichiualli*, teta; teta de puerca, por alusión á la forma del fruto.

Pico de pájaro. **Fabaceae.**

Cassia pubescens Jacq. Fragm. 46. t. 57. 1809.

Nicoya. Frijolillo de flor amarilla, que se usa en infusión en el tratamiento de ciertas enfermedades de los riñones.

Pijibay—Véase **Pejibaye.**

Pimiento de California. **Anacardiaceae.**

Schinus Molle L. Sp. **1**: 1467. 1753.

Arbol oriundo del Perú, en donde se llama *molle*, y no de California como lo da á entender el nombre que se le da en Costa Rica. Es de porte pequeño y ligero crecimiento, y sus semillas se usan para falsificar la pimienta. Los fragmentos de sus hojas compuestas, colocados en la superficie del agua, ejecutan bruscos movimientos que se deben á las repentinas descargas de la esencia olorosa que contienen. Es especie muy ornamental y se da bien en los jardines de San José.

Piña. **Bromeliaceae.**

Ananas ananas (L.) Karst. Deutsch. Fl. 466. 1880–83 (as *Ananassa ananas*).

La piña que se produce en Costa Rica es inmejorable en calidad y tamaño y no hay razón para que no llegue á ser un artículo de exportación de alguna importancia. Las *piñas de Turrialba*, especialmente, de carne blanca y fundente y que parecen pertenecer á la variedad *Smooth Cayenne*, hacen las delicias de los transeuntes. En la vertiente del Pacífico y en la zona inferior de la tierra templada se da otra variedad, de carne amarilla, más fibrosa y menos apetecible.

Piñuela casera. **Bromeliaceae.**

Bromelia Pinguin L. Sp. Pl. **1**: 285. 1753.

Es probablemente de esta especie, que cubre vastas extensiones de los sotos en los bosques de tierra caliente en ambas vertientes del país, que se extraen las fibras conocidas con los nombres de *pita* y *pita floja:* pero es posible tambien que sean productos de especies distintas y en razón de su valor económico sería de interés dilucidar el punto, consiguiendo para el caso buenas muestras botánicas de las diversas clases y enviándolas, junto con sus respectivos derivados y demás datos, á personas ó institutos competentes para su identificación. El *Bromelia pinguin* se usa en Nicoya y en el Guanacaste para setos, que son nidos de culebras y otras sabandijas, y el cogollo floral, preparado de diversos modos, es una verdura agradable y refrescante. En el valle del Diquís, se llama *piro*.

Piñuela de garrobo. **Bromeliaceae.**

Karatas Plumieri C. Morr. in Belg. hort. 131. 1872.

Nicoya. Esta especie crece tambien silvestre en los bosques de la tierra caliente del Pacífico. Se llama algunas veces *piñuela de mico*.

Piñuela de mico—Véase **Piñuela de garrobo.**

Piriquitoya. **Cannaceae.**

Canna indica L. Sp. Pl. **1**: 1. 1753.

Nicoya. Especie cultivada, ó semi-cultivada, de hojas anchas, más ó menos moradas, flores rojas, y cápsulas berrugosas conteniendo tres semillas redondas y duras. La infusión de las hojas pasa por diurética y los tubérculos se usan para hacer cataplasmas emolientes. En otras partes se llama *platanillo*.

Piro—Véase **Piñuela casera.**

Digitized by Google

Pitahaya. **Cactaceae.**

Cereus trigonus Haw. Syn. Pl. Succ. 181. 1812.

Este curiosa especie del grupo de los cirios crece en las piedras y rocas de la sabanas y de los barrancos de la tierra caliente del Pacífico y produce una fruta comestible, grande, ovoídea, cuya carne color carmesí es de gusto muy delicado. La palabra *pitahaya* parece ser de origen *taíno* (Haiti).

Pitahaya de hoja. **Cactaceae.**

Phyllocactus sp.

Planta epifítica de la tierra caliente del Pacífico. Las flores son muy grandes y se abren de noche: la fruta alcanza 15cm. de largo y 5cm. de diámetro, es de color rosado exteriormente y contiene una carne blanca de sabor muy fino.

Pitilla. **Graminae.**

Sporobolus indicus R. Br. Prodr. 170. 1810.

Este zacate es común desde el nivel del mar hasta 2400m. de altitud y se considera como pasto excelente para el ganado vacuno, aunque se dice que gasta rápidamente los dientes de las reses.

Pixbay—Véase **Pejibaye.**

Platanillo. **Cruciferae.**

Nasturtium mexicanum Moç., Sessé & Cerv. ex DC. Syst. **2**: 193. 1821.

Mala hierba de los caminos y lugares habitados. Las silícuas se parecen á diminutos plátanos, de donde el nombre.

Platanillo—Véase **Piriquitoya.**

Plátano. **Musaceae.**

Musa paradisiaca L. Sp. Pl. **2**, 1043. 1753.

Despues del maíz y de los frijoles, el plátano en sus multiples variedades es tal vez la más importante entre las plantas alimenticias del país.

El malogrado Dr. K. Schumann, en su Monografía de las Musáceas (Pflanzenreich, IV, 45: 19), reunió el plátano, el banano y el guineo bajo el mismo nombre específico (*Musa paradisiaca*), y es cierto que las formas familiares de este útil vegetal son muy afines. Pero hay razones para creer que el *plátano*, cultivado por los aborígenes de América desde mucho tiempo antes de la conquista, puede ser una especie realmente distinta del grupo de los guineos, incluyendo el banano, é importado del hemisferio oriental por los Españoles. En este caso, se habría de reservar para los guineos y bananos el nombre de *Musa sapientum* L. mientras á los plátanos les quedaría el de *Musa paradisiaca* del mismo autor. Sea de ello lo que fuere, y aunque es difícil de definir las diferencias entre ambos grupos, á ningún perito bananero y menos á nuestros campesinos, se les occurirá confundir una mata de guineo con una mata de plátano.

Los plátanos son de frutas generalmente grandes, sobretodo en la variedad llamada *cúrare* en la que alcanza hasta 35cm. de largo con un grueso proporcional. Estas frutas no son tan ricas en azucar como la banana y no agradan tanto al paladar cuando se comen crudas. Pero una vez cocidas, ó tostadas en la cáscara, constituyen un excelente sustituto del pan ó de la tortilla. Los Indios las secan al humo y las muelen y la harina se usa para preparar una especie de chicha.

Mientras los plátanos deben considerarse ante todo como verdura ó legumbre, los guineos participan á la vez de ellos y de la banana, aunque su riqueza en tanino les deja siempre un ligero sabor amargo cuando se comen crudos. Pero la banana es por excelencia la fruta tropical que puede comerse cruda ó guisada de mil modos. Su cultivo para los fines de la exportación se principió en Costa Rica hacia 1879 y es probable que la variedad corriente, llamada por los costarricenses *patriota*, no es sino

Digitized by Google

el *Gros Michel* de los martiniqueños, y es de introducción poco más ó menos coetánea con el establecimiento de la industria bananera en la costa del Atlántico.

Una prueba de la llegada relativamente tardía de los guineos y bananos á este país es que, mientras hay en sus idiomas nombres originales para las diversas variedades de plátanos, no existen para aquellos, á los que llaman por lo común plátanos extrangeros; además, la banana cultivada para la exportación es apenas conocida entre ellos.

Sabido es que el plátano (en el sentido más lato de la palabra) es una de esas especies tropicales que han perdido la facultad de producir verdaderas semillas. Se multiplica naturalmente por medio de yemas cáducas que se desprenden del pié de los tallos, y artificialmente sembrando pedazos del rizoma, ó vástagos. La planta da su primera cosecha ocho á quince meses despues de sembrada, según la altitud y el clima: pues los plátanos se cultivan desde el nivel del mar hasta cerca de 1500m. y en todo el país, mientras la banana se encuentra casí exclusivamente del lado del Atlántico.

La exportación de esta última fruta, iniciada, según el señor don Joaquín B. Calvo, el 7 de Febrero de 1880, día en que el vapor noruego *Earnholm* se llevó de Limón 360 racimos con destino á New York, ha tenido un incremento fantástico y contribuido poderosamente á la prosperidad y al desenvolvimiento de Costa Rica. En 1907, alcanzó á 9 millones de racimos y ha de ir mucho más allá, á medida que se vayan habilitando los feraces terrenos que aún quedan disponibles en extensión practicamente ilimitada. Por otra parte el plátano, como se ha dicho, viene en tercer orden entre las plantas alimenticias de consumo interior. El tallo herbáceo y aún la fruta se emplean en la alimentación del ganado. Del tallo se saca una fibra no muy fuerte pero que puede utilizarse de varios modos y las hojas desempeñan un papel muy variado en la economía doméstica de los naturales, especialmente como sustituto del papel de envolver.

Pochote. **Bombacaceae.**

Bombax ellipticum H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **5**: 299. 1821.

Arbol de gran porte de la tierra caliente del Pacífico. Sus hojas son palmadas, compuestas de 7–9 hojuelas y caedizas: las flores blancas aparecen cuando el arbol está despojado. La madera es excelente y parecida á la del cedro amargo, sólo que seca muy dificilmente.—Etim.: nahuatl *pochotl*, grande y hermoso arbol citado por Hernandez. A esta misma especie corresponden sin duda los nombres de *cedro espinoso* y *cedro pochote* usados en Nicoya y en la comarca de Puntarenas.

Pococa. **Passifloraceae.**

Passiflora sp.

Granadilla citada por Wercklé: es de frutas pequeñas, de piel muy delgada, y de sabor agradable aúnque muy ácida. Esta ácidez desaparece guardando la fruta por algún tiempo, despues de lo cual es igual y aún mejor que la de la *Passiflora ligularis*.

Poró. **Fabaceae.**

Erythrina corallodendron L. Sp. Pl. **1**: 706. 1753.

Erythrina costaricensis M. Mich. in Bull. Herb. Boiss. **2**: 445. 1894.

Arbusto ó aún arbol que alcanza hasta 10m. de altura. La primera especie es de tierra templada, en donde se emplea extensivamente para formar setos vivos, para postes de telégrafo y como sombra en los cafetales. Para este último uso, sin embargo, está reponiéndose rápidamente por los guavos, que son de hojas permanentes é inermes, mientras aquel es espinoso y está despojado durante la estación seca. En esta época es cuando florece: sus flores papilionáceas, alargadas, de color rojo vivo, se llaman *pitos* y pasan por soporíficas. La segunda especie de poró, *E. costaricensis*, es de la tierra caliente del Pacífico y en Nicoya, en donde se llama tambien *poró colorado* y

Digitized by Google

elequeme, sus semillas se conocen bajo el nombre de *coralillo*. El poró es una de nuestras mejores *maderas de pega*.

Poró colorado—Véase **Poró.**

Poró-poró. **Flacourtiaceae.**

Cochlospermum hibiscoides Kunth Syn. Pl. Aeq. **3**: 214. 1824.

Arbusto ó aún arbol, de la tierra caliente del Pacífico (0–1000m.). Pierde sus hojas durante el verano y, en la misma época, se cubre de flores amarillas, que tienen hasta cuatro centímetros de diámetro. Es madera de pega y se usa en los setos vivos. Abriendo una cavidad en su tronco y llenándola con agua que se vuelve á sacar despues de algunas horas, se obtiene una decocción reputada soberana en la curación de la ictericia.

Pú—Véase **Lengua de vaca.**

Purré—Véase **Lengua de vaca.**

Puta-vieja. **Mimosaceae.**

Mimosa sensitiva L. Sp. Pl. **1**: 518. 1753.

Una de las sensitivas, común en los repastos de la meseta central. Sin razón aparente, se da algunas veces á esta misma especie el nombre de *nauapate*.

Quiebra-muelas. **Magnoliaceae.**

Drimys Winteri Forst. Char. Gen. 84, t. 42, *var. granatensis* (L. f. Suppl. 269). 1781.

Arbusto ó arbol pequeño de las partes superior de la tierra templada é inferior de la tierra fría, de hojas elípticas, lisas, blancuzcas en la cara inferior, y flores blancas de pétalos numerosos. La corteza encierra un principio muy activo, algo ardiente, astringente y tónico; se emplea á lo natural y mascándola, para calmar los dolores de muelas, y en infusión contra los desarreglos del estómago.

Quiebra-piedras. **Lythraceae.**

Cuphea utriculosa Koehne in Mart. Fl. Bras. 13, **2**: 222. 1877.

Nicoya. Planta humilde, subleñosa, de hojas pequeñas y numerosas y flores moradas, que crece con abundancia en las grietas del lecho rocoso de ciertos rios de las tierras caliente y templada. En Boruca, la misma especie lleva el nombre de *canchalagua*.

Quiebra-plato. **Fabaceae.**

Crotalaria vitellina Ker-Gawl in Bot. Reg. **6**: t. 447. 1821.

Frijolillo erecto, de flores amarillas, común en los escombros y al rededor de las casas. Se llama tambien *uña del diablo*, por la uñita puntiaguda que termina la vaínica.

Quina amargo. **Euphorbiaceae.**

Croton Tonduzii Pax ex Pitt. in An. Inst. Fis. Geogr. Cost. Rica **8**: 330. 1896.

Arbol de los bosques del valle del Diquís. Los naturales usan la infusión de la corteza para curarse de las calenturas.

Quiquicirri. **Styracaceae.**

Styrax Warscewiczii J. Perk. in Engler's Bot. Jahrb. **31**: 480. 1902.

Arbol que alcanza hasta 10m. de alto y más, de hojas coriáceas y flores blancas y olorosas en racimos. Crece en las faldas de los montes de tierra templada y se le atribuyen ciertas virtudes medicinales. El nombre es indígena.

Quira. **Fabaceae.**

Platymiscium polystachyum Benth. in Seem. Voy. Herald. 3, t. 21. 1852–57.

Arbol pequeño, de flores moradas en racimos numerosos y madera muy dura, común en la parte inferior del valle del Diquís.

Quiriguillo ó quirihuio—Véase **Jelinjoche.**

Digitized by Google

Quisjoche. **Apocynaceae.**

Bourreria formosa Hemsl. Biol. Centr. Amer. **2**: 369. 1881-82.

Arbolito de 3-4m. de altura, de corona deprimida, en forma de sombrilla y flores blancas con tintes lilacinos, muy numerosas y odorantes. Se conoce solamente en algunas casas de Alajuela, en donde se dice que fué introducida desde Guatemala.—Etim.: nahuatl *quizxochitl.*

Quitirri. **Compositae.**

Zexmenia costaricensis Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Medd. 95. 1852.

Arbusto de la vertiente del Pacífico. Nicoya.

Quizarrá. **Lauraceae.**

Ocotea Quisara Mez & Donn. Smith in Coult. Bot. Gaz. 33: 259. 1902.
Hufelandia costaricensis Mez & Pitt. in Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, **3**: 288. 1903.
Nectandra panamensis Mez in Jahrb. Bot. Gart. Berl. **5**: 443. 1889.
Nectandra villosa Nees & Mart. ex Nees in Linn. **8**: 47. 1833.
Phoebe betazensis Mez in Jahrb. Bot. Gart. Berl. **5**: 192. 1889.
Sassafridium veraguense Meissn. in DC. Prodr. **15, 1**: 171. 1864.

Como se vé, no menos de seis árboles especifica y aún en parte genericamente distintos, aunque pertenecientes á la misma familia, se designan con el mismo nombre, los primero, segundo y cuarto en la región de Dota, los tercero y sesto en las costas de Pirrís y Savegre y el quinto en Nicoya. Proporcionan una madera de uso muy común en obras de carpintería, lo que puede tambien decirse de los demás quizarrás, enumerados á continuación.

Quizarrá amarillo. **Lauraceae.**

Phoebe helicterifolia Mez in Jahrb. Bot. Gart. Berl. **5**: 193. 1889.
Ocotea stenoneura Mez & Pitt. in Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, **3**: 233. 1903.

La primera especie es de Nicoya y Dota, la segunda de Santa Clara.

Quizarrá barcino. **Lauraceae.**

Ocotea pedalifolia Mez in Engl. Bot. Jahrb. 30, Beibl. **67**: 19. 1901.

Santa Clara y vertiente del Atlántico en general.

Quizarrá copalchí—Véase **Copalchí.**

Quizarrá hediondo. **Lauraceae.**

Nectandra sinuata Mez in Jahrb. Bot. Gard. Berl. **5**: 419. 1889.

Valle del Reventazón.

Rabo de mico. **Cyatheaceae.**

Cyathea arborea (L.) Sm. Mem. Acad. Turin, **5**: 417. 1793.

Helecho arboreo, de tierra fría, cuyo cogollo tierno se come á manera de verdura.

Rabo de puerco. **Sterculiaceae.**

Helicteres guazumaefolia H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **5**: 304. 1821.

Arbusto de la tierra caliente del Pacífico, de flores pequeñas, rosadas, y frutos torcidos á manera de un tornillo.

Rabo de ratón—Véase **Alacrancillo.**

Raspa guacal. **Dilleniaceae.**

Tetracera sessiliflora Tr. & Planch. in Ann. Sc. Nat. Sér. 4, **17**: 21. 1862.

Bejuco de hojas ásperas que se usan, como las de los chumicos, para pulir objetos de madera.

Raiz de toro. **Sterculiaceae.**

Melochia hirsuta Turcz. in Bull. Soc. Nat. Mosc. 36, **1**: 570. 1863.

Cartago. No se ha podido averiguar el orígen del nombre.

Digitized by Google

Ratón. **Myrsinaceae.**

Rapanea ferruginea (R. & P.) Mez. in Urb. Symb. Antill. **2**: 429. 1901.

Cartago. Arbol pequeño, de tierra fría.

Ratón—Véase **Danto hediondo.**

Ratoncillo. **Myrsinaceae.**

Rapanea pellucido-punctata (Oerst.) Mez. in Pflanzenr. **4**: 393. 1902.

Alajuela. Arbusto de los charrales de la tierra caliente del Pacífico. En Térraba, donde se usa extensivamente en la construcción de las casas de los naturales, se le llama *sierra.*

Ratoncillo—Véase **Danto hediondo.**

Reina de la noche. **Solanaceae.**

Datura arborea L. Sp. Pl. **1**: 179. 1753.

Arbusto que crece en la orilla de los riachuelos, en los vallados y en los setos vivos, en la cercanía de los lugares habitados, desde el nivel del mar hasta unos 1300m. de altitud. Sus flores acampanadas, que son blancas y tienen hasta 20cm. de longitud, desprenden un perfume muy fuerte durante las noches. En San José, esta especie fructifica muy rares veces, por lo que se ha creído que no es indígena. No la he visto en el valle del Diquís, como tampoco en Talamanca.

Reseda. **Lythraceae.**

Lawsonia inermis L. Sp. Pl. **1**: 349. 1753.

Arbusto oriundo de la China, cultivado con frecuencia en los jardines de las tierras templada y caliente, y que no debe confundirse con la verdadera reseda, planta anual común en los jardines europeos. El *Lawsonia* trae racimos de flores poco conspícuas, pero muy olorosas.

Resino. **Styracaceae.**

Styrax argenteum Presl. Rel. Haenk. **2**: 60. 1835–36.

Alajuela. Véase *Bracino.* De la corteza de este arbol se extrae una resina olorosa llamada *estoraque,* y que se usa como incienso en las iglesias.

Resino. **Melastomataceae.**

Miconia minutiflora DC. Prodr. **3**: 189. 1828.

Térraba. Arbusto común en los bosques despejados del valle del Diquís.

Roble. **Fagaceae.**

Quercus guatimalensis A. DC. in DC. Prodr. **16**: 2: 78: 1862–66.

El Copey. Es probable que varias otras especies de este hermoso género llevan el mismo nombre, mientras las demás se incluyen en el grupo de los *encinos.*

Roble de sabana. **Bignoniaceae.**

Couralia rosea Donnell-Sm. in An. Inst. fis. geor. Costa Rica **9**: 147. 1896.

Arbol de la tierra caliente del Pacifico (0–1200m.), de hojas caedizas y flores rosadas. En Nicoya, usan la infusión de la corteza para curar el doler de cabeza y los constipados. La madera es bastante duradera.

Ruda. **Rutaceae.**

Ruta graveolens L. Sp. Pl. **1**: 383. 1753.

Introducida antiguamente de Europa y cultivada en los muros y cerca de las casas en la parte superior de la región habitada del país.

Rudillo. **Compositae.**

Tagetes microglossa Benth. Bot. Voy. Sulph. 118. 1844.

Mala hierba hedionda que infesta á veces los cultivos de la zona superior de la tierra templada y los de la tierra fría, en las faldas del Irazú.

Digitized by Google

Saca-tinte. **Acanthaceae.**

Jacobinia macrantha Bentham & Hook. f. Gen. **2**: 1116. 1865.

Jacobinia tinctoria Hemsl. Biol. centr. amer., Bot. **2**: 522. 1881–82.

Arbustillos subleñosos con ramas delgadas en escoba, hojas lanceoladas, angostas, y flores tubuliformes, color de ladrillo. Un manojo ó rollo de brotes y hojas, ligeramente calentado sobre la llama y echado en agua hirviente, da un tinte color azul morado oscuro. Fueron plantas usuales de los Indios y se emplean aún para azular la ropa blanca. Ambas especies se dan desde el nivel del mar hasta 1200m. de altitud, poco más ó menos, y son más comunes en la vertiente del Pacífico.

Saca-tinte—Véase **Amapola.**

Sacuanjoche—Véase **Esquijoche.**

Sálamo. **Rubiaceae.**

Calycophyllum candidissimum DC. Prodr. **4**: 367. 1830.

Arbol esbelto, de madera muy dura, que, sin perder sus hojas, se cubre durante el verano de flores blancas en las cuales la parte conspícua consiste de grandes brácteas ovaladas. El sálamo se halla exclusivamente en la tierra caliente del Pacífico, sobre todo en el Guanacaste y en Nicoya, y se llama algunas veces *madroño.*

Samán—Véase **Cenizaro.**

Sándalo—Véase **Carao.**

Sangre de drago—Véase **Madera negra.**

Sandía. **Cucurbitaceae.**

Citrullus citrullus Small ex Bull. Torr. Bot. Club **25**: 606. 1898.

Las sandías se dan de calidad inmejorable en la tierra caliente de ambas vertientes, aunque el clima medio seco de la costa del Pacífico parece favorecerlas tanto en calidad como en tamaño.

Sandía cimarrona—Véase **Ñorbito.**

Sandillita—Véase **Chiberrillo.**

San Miguel. **Melastomataceae.**

Blakea gracilis Hemsl. Diagn. Pl. nov. **1**: 13. 1878; Biol. centr. am. Bot. **1**: t. 23. 1879–88.

Arbusto elegante de la tierra templada. Sus flores blancas y rosadas, con estambres y pistilos amarillos, son muy ornamentales, por lo cual esta especie se cultiva muy á menudo en los parques y jardines.

San Rafael. **Compositae.**

Zinnia elegans Jacq. Coll. **3**: 152. 1789.

El Zarcero del Naranjo. Exótica y cultivada como adorno en los jardines.

Santa Lucía. **Compositae.**

Ageratum conyzoides L. Sp. Pl. 1, 839. 1753.

Mala hierba muy común en ciertos cultivos de la tierra templada. Suele ser tan abundante que los campos toman un color celeste en el tiempo de su florescencia.

Santa María. **Piperaceae.**

Piper peltatum L. Sp. Pl. **1**: pág. 42. 1753.

Cordoncillo de hojas redondas peltadas y amentos erectos y en manojos. Es común en los lugares sombreados en la vecindad de la casas.

Digitized by Google

Sapayo. **Cucurbitaceae.**

Cucurbita moschata Duchesne, ex Poir. in Dict. Sc. Nat. **11**: 234. 1818.

Cucurbitacea de fruta pequeña ó mediana, deprimida, con cáscara verde oscura más ó menos pintada ó veteada de blanco y tornando á amarillo cuando madura. La carnosidad es firme, amarilla y superior en calidad á la del ayote, junto con el cual se cultiva. *Sapayo* es voz quichua.

Saragundín. **Fabaceae.**

Cassia reticulata Willd. Enum. Hort. Berol. 443. 1809.

Puntarenas. La infusión se usa para curar el carate.

Sávila.

Aloe vera L. Sp. Pl. **1**: 320. 1753.

La pulpa mucilaginosa de las hojas se usa como purgante. Es planta cultivada, oriunda de la región del Mediterráneo.

Seso vegetal. **Sapindaceae.**

Blighia sapida Kon. in Kon. & Sims, Ann. Bot. **2**: 571. 1806.

Hermoso arbol, oriundo de Africa é introducido por los negros antillanos en la costa del Atlántico. En dialecto jamaicano se llama *akee* (aki). Se dice que la carnosidad amarillenta de la fruta, guisada de varios modos, es un alimento excelente, pero es muy venenosa cuando es cruda.

Setilla. **Graminae.**

Chaetium bromoides Benth. in Journ. Linn. Soc. **19**: 46. 1881.

Zacate muy común en los repastos de la parte superior de la tierra templada. Se reputa como pasto excelente, pero tiene el inconveniente de que las glumelas aristadas de sus espigas penetran con facilidad en los ojos del ganado. Además, éste no la come cuando está seca.

Sierra—Véase **Ratoncillo.**

Siempre viva. **Theophrastaceae.**

Jacquinia angustifolia Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 119. 1861.

Arbustillo de hoja menuda rematando en una espina delgada y aguda, y que se da en las costas de Nicoya y del Guanacaste.

Siguapa. **Sapotaceae.**

Lucuma rivicoa Gaertn. f. Fruct. **3**: 130. 1805–07.

Arbol frutal de la América del Sur, raras veces cultivado en Costa Rica. Se llama tambien *Canistel.*

Simaruba. **Simarubaceae.**

Simaruba glauca DC. in Ann. Mus. Par. **17**: 424. 1811.

Arbol pequeño de la tierra caliente de ambas vertientes. La infusión de la corteza se usa en la curación de las fiebres intermitentes.

Sipia. **Fabaceae.**

Cassia brevipes DC. in Collad. Hist. Cass. 119, t. 9. 1816.

Valle del Diquís. Tambien esta especie pasa por febrífuga.

Sismoyo—Véase **Ciruelo.**

Siuta—Véase **Coligallo.**

Soncolla. **Annonaceae.**

Anona sp.

Una de nuestras anonas silvestres, de calidad muy inferior y hasta venenosa, según algunos.

Digitized by Google

Sontol. **Graminae.**

Andropogon Nardus L. Sp. **2**: 1046. 1753.

Zacate medicinal, cuyos rizomas olorosos á limón se usan tambien para perfumar el tabaco.—Etim.: nahuatl *tzontollin*, de *tzontli*, cabello y *tollin*, junco: junco de cabello ó de cabellera, alusión tal vez á lo menudo de las raíces. En otras partes del país, la misma planta se llama *zacate de limón*.

Sonzapote. **Rosaceae.**

Moquilea platypus Hemsley Diagn. Pl. Nov. Mex. **1**: 9. 1878.

Arbol frutal, escaso en la costa del Pacífico de Costa Rica, pero más frecuente en los demás Estados de Centro-América, en donde se conoce bajo el nombre de *sunza*. La fruta es grande, más ó menos alargada, y con cáscara gris rojizo. La carne es amarillenta, fibrosa y bastante dulce; encierra una pepita ovalada y deprimida. *Sonzapote* es palabra nahuatl, de etimología oscura (tal vez compuesta de *xotl*, pié, y *zapotl*, por alusión al tamaño y forma de la fruta).

Sotacaballo. **Mimosaceae.**

Pithecolobium cognatum Benth. in Hook. Lond. Journ. Bot. **5**: 107. 1846.

Este hermoso arbol de las tierras caliente y templada aficiona las márgenes de los rios y desempeña un papel importante, aunque no generalmente reconocido, por la resistencia que ofrecen sus raíces á la erosión de las aguas corrientes. Mantienen éstas en su lecho mejor que ningún trabajo de arte, y protegen las riberas contra sus divagaciones. La destrucción de estos diques naturales debería prohibirse terminantemente en las orillas de las aguas torrentuosas.

Sotacaballo. **Mimosaceae.**

Inga marginata Willd. Sp. Pl. **4**: 1015. 1799.

Este arbol se distingue fácilmente del anterior por sus espiguillas de flores blancas. Es impropiamente que, en el valle de Tuís, se la dá el nombre de sotacaballo, al que tampoco tienen derecho las tres especies siguientes.

Sotacaballo. **Moraceae.**

Ficus eugeniaefolia Hemsl. Biol. centr. amer. Bot. **3**: 144. 1882–86.

Ujarrás. (Oersted, 1848, escribe *sota de caballo.*)

Sotacaballo. **Myrsinaceae.**

Ardisia decipiens A. DC. in DC. Prodr. **8**: 125. 1844.

Sarapiquí.

Sotacaballo. **Phytolaccaceae.**

Villamilla octandra Hook. f. in Benth. & Hook. f. Gen. **3**: 81. 1867.

San Mateo.

Supara. **Onagraceae.**

Hauya Rodriguezii J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. **18**: 3. 1893.

Arbol mediano, de la tierra templada: flores de color blanco rosado, grandes: frutos en cápsulas alargadas y dehiscentes. El nombre es indígena.

Surá. **Caprifoliaceae.**

Viburnum costaricanum Hemsl. Biol. Centr. Am. Bot. **2**: 2. 1881–82.

Arbol pequeño de la tierra templada. Las hojas son ovalades, las flores blancas en corimbos, y los frutos negros. El nombre es indígena.

Tabaco. **Solanaceae.**

Nicotiana tabacum L. Sp. Pl. **1**: 180. 1753.

Con la supresión del monopolio por el Estado, el cultivo de esta planta ha tomado mucho incremento en la República y en muchas partes de las tierras caliente y templada se da con pujanza y de buena calidad. Pero por falta de empresas debida-

Digitized by Google

mente establecidas para el beneficio, el producto no puede aún luchar con las clases importadas. Nuestros tabacos de más nombradía, entre los consumidores de país, son el Chircagres y el Generaleño, procedentes, el primero de los alrededores de San José y el último de las vegas del Rio General de Térraba. Además de las variedades indígenas se han ensayado con éxito muchas de las extrangeras, entre las cuales el Ambalema, el Connecticut y el Sumatra.

Tabaco—Véase **Hormigo.**

Tabaquillo—Véase **Guacamayo.**

Tacaco. **Cucurbitaceae.**

Cyclanthera Pittieri Cogn. ex Dur. & Pitt. in Bull. Soc. Bot. Belg. **30**: 275. 1891.

La semilla del tacaco encierra en su envoltorio esponjoso una pulpa que se extrae chupando la fruta una vez cocida. Es una de las verduras favoritas de las costarricenses. En el Sarapiquí, una de las variedades de esta planta se llama *tacaquillo del monte.*

Tacaco cimarrón. **Cucurbitaceae.**

Cyclanthera Oerstedii Cogn. in DC. Monogr. Phan. **3**: 856. 1881.

Sarapiquí. Planta muy semejante á la anterior. Según J. Donnell Smith la misma especie se conoce en Cartago con el nombre de *chaltillo*, pero debe ser *chayotillo.*

Tacaquillo del monte—Véase **Tacaco.**

Talcacao. **Zygophyllaceae.**

Tribulus maximus L. Sp. Pl. **1**: 386. 1753.

Nicoya. Planta rastrera de hojas compuestas y flores amarillas. Las hojas se usan machacadas para madurar diviesos y otras clases de abcesos.—Etim.: nahuatl *tlalcacauatl* de *tlalli*, suelo, y *cacauatl*, cacao; es el nombre mexicano del *cacao maní*, al que se asemeja un poco el *Tribulus.*

Tamarindo. **Caesalpiniaceae.**

Tamarindus indica L. Sp. Pl. **1**: 34. 1753.

Arbol de noble porte, esparcido en ambas costas aunque más común en la del Pacífico. Se cree que es oriundo de la India, pero caso de que así sea, su esparcimiento por todo la zona tropical debe ser muy antiguo, pues el tamarindo del Oriente difiere del nuestro por varios detalles. Las vaínas tienen un sabor acídulo y se usan para preparar bebidas refrescantes que se usan á la vez como laxantes. En otros países se atribuyen decididas propiedades medicinales á las hojas. Se asegura tambien que es malsano dormir bajo la sombra tupida de dicho arbol: sin embargo, en 1890, tuve mi hamaca colgada durante varias semanas del gran tamarindo de la bahía de Salinas y dormí cada noche en ella sin el menor inconveniente.

Tapa-culo—Véase **Papaya de mico.**

Tapate. **Solanaceae.**

Datura Stramonium L. Sp. Pl. **1**: 179. 1753.

Datura Tatula L. Sp. Pl. **2**: 256. 1753.

Las dos especies son muy parecidas; son plantas herbáceas de hojas palmadas divididas en lóbulos agudos, de flores blanco-rosadas, acampanadas, y frutos espinosos, conteniendo muchas semillas negras. Las hojas se usan en cataplasmas para la curación de las llagas y tumores, ó tambien en cigarillos que deben aliviar el asma.—Etim.: nahuatl *tlapatl*, que es tambien el nombre de la higuerilla.

Targuá. **Euphorbiaceae.**

Croton gossypiifolius Vahl. Symb. Bot. **2**: 98. 1791.

Croton xalapensis H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **2**: 85. 1817. Pl. XXX.

Examinadas superficialmente, las dos especies son muy parecidas, y crecen en los mismos lugares. Suelen aparecer con abundancia en los rastrojos. El tronco exsuda

Digitized by Google

una goma que sirve, según se dice, para limpiar la dentadura. La madera en blanca, floja y de poco uso. En el Paraíso, en donde es muy abundante y produce una semilla rica en aceite, el *C. xalapensis* se llama *terré*.

Té de Mexico—Véase **Apazote.**

Tempate—Véase **Coquillo.**—Etim.: nahuatl *tempatli.*

Teocinte. **Gramineae.**

Euchlaena mexicana Schrad. Ind. Sem. Hort. Götting. 1832.

Segun las investigaciones más recientes, esta especie sería el orígen del maíz. Es buen forraje de corte, y crece naturalmente en la tierra caliente de ciertas partes de Guatemala y del Sur de México. En San José, el clima parece ya demasiado fresco y esta planta no se da con pujanza. Se asemeja al maíz por sus inflorescencias unisexuadas, siendo terminales las de flores masculinas y axilares las que dan semillas. —Etim.: nahuatl *teocintli*, de *teotl*, dios y *cintli*, mazorca de maíz; maíz de los dioses.

Tepalón. **Graminae.**

Panicum laxum Sw. Prodr. Veg. Ind. occid. 23. 1788.

Homalocenchrus hexandrus (Sw.) Britton, Trans. N. Y. Acad. Sc. 9: 14. 1889.

Estas dos especies crecen mezcladas en las praderas húmedas de la tierra caliente del Atlántico y forman buen pasto. La palabra *tepalón* parece de orígen nicaraguense.

Terciopelo. **Elaeocarpaceae.**

Sloanea quadrivalvis Seem. Bot. Voy. Herald 85, t. 15. 1852–57.

Arbol de medio porte de la tierra caliente del Pacífico. Tronco corto, corona arredondeada, hojas ovaladas con venas muy salidas en la cara inferior que es gris, mientras la superior es verde lisa; fruto pequeño, redondo, cubierto de un vello aterciopelado, de color morado.

Terciopelo de Santa María. **Melastomataceae.**

Miconia aeruginosa Naud. in Ann. Sc. Nat. Sér. 3, **16**: 135. 1851.

Las hojas aterciopeladas de este arbustillo se usan para fregar los utensilios de cocina.

Tereza—Véase **Cereza.**

Terré—Véase **Targuá.** Es palabra indígena.

Teta negra—Véase **Cacao de mico.**

Timbolillo—Véase **Guandú.**

Tiquisque. **Araceae.**

Xanthosoma sagittifolium Schott. Melet. **1**: 19. 1832.

Hermosa planta, de rizomas comestibles: las hojas son grandes, triangulares y sagitadas en su base. El pedúnculo que trae la inflorescencia es más corto que los peciolos de las hojas. Es planta de poco rendimiento, pero merecería cultivarse en mayor escala en las tierras caliente y templada, por la excelente calidad de sus rizomas farinosos.—Etim.: en Guatemala, la misma planta se llama *quequexque*, y ésta es la forma más correcta, si no más eufónica, derivada del nahuatl *quequexquic*, cuyo significado es "*que produce comezón.*" Entre las mugeres de la tribu cáribe de los Calinagas, y los Tupis y Galibis, *tiquisque* se dice *taya* ó *taiá*, palabra que significa, según v. Martius, *el ardor producido en la boca por la pimienta.*

Tiriguro. **Oxalidaceae.**

Averrhoa Bilimbi L. Sp. Pl. **1**: 428. 1753.

Arbusto pequeño, oriundo del Oriente, y cuya presencia en Nicoya, en condiciones que indican una introducción ya antigua, es sumamente interesante. Trae frutas redondas bastante grandes y que se comen crudas, ó arregladas y cocidas con azucar.

Digitized by Google

Croton xalapensis.

Digitized by Google

Digitized by Google

Tito. **Theaceae.**

Cleyera theoides Choisy in Mem. Soc. Phys. Genév. **14**: 112. 1855.

Arbusto de las montañas de Dota.

Tomate. **Solanaceae.**

Lycopersicum esculentum Mill. Gard. Dict. ed. 8, n. 2. 1768.

El tomate se produce en Costa Rica en numerosas variedades, desde la forma pequeña y redonda al parecer indígena, hasta las más grandes, refinadas por el cultivo. Es de gran consumo en el país y tal vez llegue á ser artículo de exportación.—Etim.: nahuatl *tomatl*, de igual significado.

Tomate cimarrón. **Solanaceae.**

Solanum Humboldtii Dunal. in DC. Prodr. **13**: 1, 311. 1852.

Cartago. Mala hierba en los escombros.

Tora. **Compositae.**

Podachaenium paniculatum Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 99. 1852.

Polymnia maculata Cav. Ic. **3**: 14, t. 227. 1794.

Arbustillos subleñosos de las faldas del Irazú.

Toreta. **Annonaceae.**

Anona sp.

Es una de las varias especies de este género, encontradas en Nicoya por el señor Tonduz y que no han podido aún identificarse.

Torito. **Orchidaceae.**

Stanhopea costaricensis Reich. f. in Hamb. Gartz. **16**: 424. 1860.

Sarapiquí. El *Stanhopea costaricensis* es solamente una de las varias *parásitas* que llevan este nombre de *torito*, á causa, probablemente de ciertos apéndices de las flores, en forma de cuernos.

Toronja—Véase **Cidra.**

Triguillo. **Graminae.**

Bromus proximus genuinus Shear in Bull. Torr. Bot. Club **28**: 246. 1901.

Zacate común en la región superior del Irazú y considerado como pasto excelente por los ganaderos allí fincados. Es conocido tambien en México y probablemente esparcido en las cordilleras de toda la América central.

Tubusi. **Compositae.**

Vernonia dumeta Klatt in Dur. & Pitt. ex Bull. Soc. Bot. Belg. **35**: 277. 1896.

Arbol pequeño, de la tierra templada, de hojas menudas y canescentes y flores lilacinas ó amarillentas, olorosas y muy numerosas. El nombre es indígena y orígen, probablemente, del nombre de lugar *Tobosí*.

Tucuico. **Myrsinaceae.**

Ardisia compressa H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **3**: 245. 1818.

Arbusto de los sotos de la alta selva y de tierra templada, de madera rojiza y muy dura, flores blancas en racimos y baias negras. Es probable que el mismo nombre se da á varias otras especies del género *Ardisia*. Es voz indígena.

Tucuiquillo. **Myrsinaceae.**

Ardisia fusca Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 127, t. 2. 1861.

Turrialba (Oersted 1849).

Tucuso. **Cyclanthaceae.**

Carludovica Oerstedii Hemsl. Biol. centr. amer. Bot. **3**: 416. 1882–86.

Turrialba (Oersted 1849). Nombre indígena.

Digitized by Google

Tuete. **Compositae.**

Vernonia brachiata Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 67. 1852.

Vernonia canescens H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **4**: 1820.

La primera especie es un arbusto de flores muy olorosas, que florece en Marzo en los alrededores de San José. Es de tierra templada, mientras la segunda especie se ha encontrado solamente en los charrales y en las orillas de las selvas, en Nicoya y en el Guanacaste. *Tuete* es palabra indígena.

Tulipán. **Papaveraceae.**

Papaver somniferum L. Sp. Pl. **1**: 508. 1753.

El Zarcero del Naranjo. Planta oriunda de la cuenca del Mediterráneo y cultivada en los jardines por sus flores rosadas y grandes.

Tuna. **Cactaceae.**

Opuntia sp.

Esta especie, cuya identidad específica no se ha fijado aún, es de tierra caliente, aunque se cultiva y produce frutas hasta cerca de 1500m. de altitud. Dichas frutas son comestibles.

Tunilla. **Cactaceae.**

Cereus sp.

Cartago. Cirio trepador, cuadrangular, de flores rosadas y frutas pequeñas. Es de tierra templada.

Turú. **Myrtaceae.**

Eugenia Oerstediana Berg. in Linnaea **27**: 285. 1854.

Dota y vertiente del Pacífico en general. Según Wercklé (Tropenpflanzer 1903, p. 434), esta especie trae frutas de 2cm. de diámetro, cuyo sabor recuerda al de la manzana rosa. *Turú* es voz indígena, de la que se deriva los nombres locales *Turúbales* y *Turujal.*

Turvará. **Graminae.**

Paspalum conjugatum Berg. in Act. Helv. **7**: 129, t. 8. 1772.

Zacate dulce, que nace espóntaneamente en los terrenos de la tierra caliente (0-1000m.) despues de quemar la selva. Nombre indígena.

Ugre—Véase **Hugro.**

Uizcoyol. **Palmae.**

Bactris horrida Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 41. 1858.

Palmera pequeña de los terrenos arcillosos de la tierra caliente. Los tallos tiernos y las hojas están cubiertos de aguijones acérrimos. En el valle del Diquís esta palmera constituye uno de los principales alimentos del ganado durante la estación seca; las vacas muy bien saben doblar los tallos para alcanzar las hojas, pero resulta que muy á menuda se revientan los ojos al hacer ésto.—Etim.: nahuatl *uitzlicoyol*, de *uitzli*, espina, y *coyolli* ó *coyol*, cascabel, por alusión á la forma del fruto; coyol de espina.

Ule—Véase **Hule.**

Uña del diablo—Véase **Quiebra-plato.**

Uña de gato. **Sterculiaceae.**

Buettneria cartagenensis Jacq. Stirp. Am. Pict. 41. 1788.

Mala hierba subleñosa de los cultivos y matorrales de la tierra caliente y templada. Trae espinas encorvadas y agudas, que producen heridas muy enconosas.

Uruca. **Meliaceae.**

Trichilia havanensis Jacq. Enum. Plant. Carib. 20. 1762.

Arbol hermoso aunque pequeño, de foliaje muy tupido, flores verduzcas y numerosas, y semillas negras contenidas en una vaínica colorada. Las ramas se emplean para el

Digitized by Google

adorno de las salas, iglesias, altares, etc., pero las hojas y los frutos se conceptúan venenosos. Esta es la verdadera *uruca*, aunque varios otros arbustos llevan el mismo nombre. Es de tierra templada y el nombre es indígena.

Uruca. **Myrsinaceae.**

Ardisia excelsa Ait. Hort. Kew. Ed. **1**: 261. 1789.

Boruca. Arbusto de los bosques de la parte inferior del valle del Diquís.

Vainilla. **Orchidaceae.**

Vanilla planifolia Andr. Bot. Rep. t. 538. 1801.

La misma especie que se cultiva en varias partes de la zona tropical por sus vaínicas perfumadas crece silvestre en los bosques de la tierra caliente del Atlántico. No ha llamado aún la atención de los cultivadores del país.

Vainillón. **Orchidaceae.**

Vanilla Pittieri Schlecht. Rep. nov. sp. **3**: 106. 1906.

Vaínilla de frutas gruesas y de inferior calidad, frecuente en los bosques de la cuenca del Diquís.

Vara blanca. **Chloranthaceae.**

Hedyosmum Artocarpus Solms in DC. Prodr. **16**, **1**: 485. 1869.

Arbusto de madera muy suave, tronco recto y corteza blanca. Las frutas son comestibles y de sabor muy agradable.

Vara blanca. **Compositae.**

Senecio Candelariae Benth. ex Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 108. 1852.

Candelaria (Oersted 1848).

Vara blanca—Véase **Jucó.**

Varilla negra. **Borraginaceae.**

Cordia ulmifolia Juss. in Dum.-Cours Bot. Cult. ed. 1, **2**: 148. 1802–05.

Valle de Tuís. Arbustillo común en los rastrojos de tierra caliente y muy propenso á invadir los repastos.

Venadero. **Menispermaceae.**

Cissampelos Pareira L. Sp. Pl. 1, 1031. 1753.

Planta trepadora, de hojas orbiculares y peltadas, flores dióicas y drupas coloradas. Se atribuye á la infusión de la raíz y de los tallos la propiedad de disolver los cálculos de la vejiga y se asegura además que la misma es muy eficiente en la curación de la mordedura de serpientes.

Verdolaga. **Portulacaceae.**

Portulaca oleracea L. Sp. Pl. **1**: 445. 1753.

Mala hierba de las tierras ricas, con la que se hace ensalada excelente.

Verveine. **Verbenaceae.**

Stachytarpheta indica Vahl Enum. **1**: 206. 1804.

Nombre francés usado por los Martiniqueños de la costa atlántica.

Viborrana. **Myrsinaceae.**

Clavija biborrana Oerst. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 117. 1861.

Arbusto encontrado por Oersted en el valle del Jarís, pero que no se ha vuelto á descubrir por los exploradores modernos.

Viborrana. **Asclepiadaceae.**

Asclepias curassavica L. Sp. Pl. **1**: 215. 1753.

Planta lechosa, de flores amarillas y encarnadas, y semillas envueltas en una masa sedosa, común en todo el país. Se usa la leche para matar los gusanos y se dice

Digitized by Google

tambien que, aplicada repetidas veces en las verrugas que suelen aparecer en las manos, las hace desaparecer.

Vijagua. **Marantaceae.**

Calathea insignis Peters in Mart. Fl. Bras. **3**, **3**: 124. 1890.

Esta hermosa monocotiledónea de los lugares cenagosos de tierra caliente divide su nombre con varias especies del mismo género. Sus hojas color verde pálido en la cara superior y blancuzcas por debajo, sirven de envoltorio en mil ocasiones. Los Indios de Talamanca la usan para envolver artisticamente los cadáveres de sus difuntos, y su empleo es general para empacar ó cubrir los tercios de sal, los tamales, la pasta de chicha, etc.; hasta sirven para abrigar los viajeros contra los aguaceros repentinos.

Yás. **Lauraceae.**

Persea sp.

Arbol grande aún no identificado especificamente, de la zona superior de la tierra templada. Tiene hojas cordiformes, lisas y verde oscuro en la cara superior y blancuzcas en la inferior; las flores son verduzcas y las frutas del tamaño de un limón grande, con un cuesco muy grande en relación con la carnosidad fibrosa que la rodea y que se come, aunque es poco apetecible. La madera es bastante fuerte, pero expuesta á la carcoma de los insectos. La voz *yás* es indígena.

Yolillo. **Palmae.**

Raphia taedigera Mart. Hist. Nat. Palm. **3**: 217. 1833–50.

Palma poco elevada pero muy frondosa, característica de los pantanos de la costa del Atlántico y de las márgenes del lago de Nicaragua.

Yós. **Euphorbiaceae.**

Sapium sp. pl.

El género *Sapium* parece existir en el país en numerosas formas, que dan todas una leche abundante aunque aparentemente deficiente en caucho. Esta leche se reputa venenosa y caústica y solo se usa para prender pájaros. Las semillas son ricas en aceite, paro esta particularidad no parece haber llamado aún la atención. La infusión de las hojas se emplea para curar la sarna y el carate de los animales. Voz indígena.

Yuca. **Euphorbiaceae.**

Manihot palmata Muell. Arg. in DC. Prodr. **15**, **2**: 1062. 1862–66.

Se llama tambien *yuca dulce* y existe en dos variedades, la blanca y la morada. Es de orígen sur-americano y desde los tiempos más remotos parece haber desempeñado entre los Cáribes y los Arauacos de la banda oriental de América el mismo papel que el maíz entre los Mayas, los Chibchas y los Quichuas de la costa occidental del mismo continente. En la actualidad se cultiva extensivamente en tierra caliente y en la zona inferior de la tierra templada. *Yuca* es palabra del idioma taíno de Sto. Domingo.

Yuca amarga. **Euphorbiaceae.**

Manihot utilissima Pohl. Pl. Bras. Ic. 32, t. 24. 1831.

Menos esparcida en Costa Rica que la anterior. Contiene un zumo amargo y venenoso que se disipa por la cocción. Es preferida en la América meridional y en las Antillas para la preparación de la *harina de cazabe* y de la *tapioca*.

Yuca de monte.

Manihot carthaginensis (Jacq.) Mull. Arg. DC. Prodr. 15, 2: 1073. 1862-66.

Nicoya. Arbustillo de los montes, parecido á la yuca común.

Yuquilla—Véase **Camotillo.**

Zacate amargo. **Graminae.**

Axonopus compressus (Sw.) Beauv. Agrost. 12. 1812.

Paspalum platycaule Poir. Encycl. **5**: 34. 1804.

Espontáneo en los desmontes recientes: el ganado se acostumbra dificilmente á

Digitized by Google

Digitized by Google

Lucuma mammosa.

Digitized by Google

comerlo, á causa de su sabor muy amargo. Es característico de las praderas de la región basal.

Zacate de caballo. **Graminae.**

Paspalum mandiocanum Trin. Gram. Panic. 113. 1826.

Zacate probablemente importado que se encuentra en la meseta central á lo largo de los ferrocarriles y de las carreteras.

Zacate de Guinea. **Graminae.**

Panicum maximum Jacq. Ic. Pl. Rar. **1**: t. 13. 1781-86.

Zacate de corte y de repasto que crece en todas clasas de tierras. Aguanta bien la sequía de los veranos y es mejor alimento que el *Pará*, pero tiene el inconveniente de volverse duro al extremo de que no lo puede comer el ganado cuando se le deja crecer hasta una cierta edad. Según se asegura, la primera semilla de este zacate fué traida de Jamaica hacia 1885, por don Santiago Millet.

Zacate de Limón—Véase **Sontól.**

Zacate de Pará. **Graminae.**

Panicum molle Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ. 22. 1788.

Entre nuestros forrajes artificiales, el *pará*, ó *zacate de Pará*, aúnque no es tal vez el mejor, es el más esparcido. Prefiere terrenos copiosamente regados, como lo son los de la vertiente del Atlántico y se da desde el nivel del mar hasta una altura de 1400m. poco más ó menos. Un *parasal* es de facil establecimiento y se adapta sobre todo para ganado de engordo, aunque los animales criados en el no dan nunca carne de superior calidad.

Zacate de ratón. **Graminae.**

Oplismenus Humboldtianus Nees, Agrost. Bras. 264. 1829.

Poa annua L. Sp. Pl. **1**: 68. 1753.

Estas dos especies son muy distintas: la primera, que es indígena, se da en los lugares sombreados de la tierra caliente, mientras la segunda, oriunda probablemente de Europa, se encuentra en las calles y al rededor de las casas en las tierras templada y fría. No tienen importancia económica.

Zacatón. **Cyperaceae.**

Dulichium spathaceum Rich. ex Pers. Syn. **1**: 65. 1817.

Ciperácea gigante (1-2m. de alto) de los bosques despejados del Valle del Diquís. Parece ser muy escasa.

Zapallo—Véase **Sapayo.**

Zahino. **Caesalpiniaceae.**

Caesalpinia eriostachys Benth. Voy. Sulph. 88. 1844.

Arbol pequeño de los bosques de Nicoya.

Zapote. **Sapotaceae.**

Lucuma mammosa Gaertn. f. Fruct. **3**: 129, t. 203. 1805-07. Pl. IV, XXXI.

Arbol grande de la tierra templada del Pacífico (0-1000m.), de tronco corto, muy ramificado y corona arredondeada. Pierde su foliage durante la estación seca, que es cuando florece con extraordinaria profusión. La fruta, de carna amarilla y muy dulce, alcanza el tamaño de una pequeña naranja. De la semilla, llamada *zapoyol*, se extrae un aceite usado en la medicina popular como curativo de resfriados. La misma almendra, reducida á polvo fino, sirve para preparar un dulce exquisito. Enfin, y todavía en el siglo pasado, estas semillas se usaban en lugar de la moderna plancha de hierro, para alisar ó aplanchar la ropa blanca. *Zapote* y *zapoyol* son palabras pertenecientes á la lengua nahuatl.

Digitized by Google

Zapotillo. **Sapotaceae.**

Vitellaria multiflora (A. DC.) Engl. in Pfl. Fam. **4, 1**: 140. 1897.

Arbol pequeño de las tierras caliente y templada del Pacífico. Nunca se encuentra silvestre. Las frutas son acuminadas por ambos extremos, con carne farinosa, de color amarillo vivo.

Zapotillo. **Rosaceae.**

Couepia Kunthiana Benth. in Hook. Journ. Bot. **2**: 216. 1840. Pl. VI.

Arbol hermoso de Nicoya y de la costa del Pacífico. La fruta presenta un mesocarpio carnoso de sabor bastante agradable.

Zapoyol—Véase **Zapote.**

Zarzamora. **Rosaceae.**

Rubus costaricanus Lieb. in Kjoeb. Vidensk. Meddel. 159. 1852.

Rubus floribundus H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **6**: 219. 1823.

Rubus poliophyllus Focke ex. J. Donn. Sm. in Coult. Bot. Gaz. **18**: 202. 1893.

Las zarzamoras son por lo general de tierra templada ó fría. Algunas de las especies costarricenses tienen frutas deliciosas y muy grandes y merecerían cultivarse.

Zarzaparilla. **Liliaceae.**

Smilax officinalis H. B. & K. Nov. Gen. et Sp. **1**: 271. 1815.

Bejuco trepador, de tallos cuadrados y espinosos. Es de tierra caliente y templada y abunda más del lado del Atlántico. Sus raíces fibrosas constituyen la zarzaparilla del comercio.

Zarzón. **Liliaceae.**

Smilax sp.

Bejuco trepador, de tallos angulosos aunque no cuadrados. Las raíces se mezclan con las de la verdadera zarzaparilla, pero son más gruesas y no parecen tener las mismas propiedades.

Zopilote. **Solanaceae.**

Cyphomandra viridiflora Sendt. in Flora **28**: 175. 1845.

Arbustillo subleñoso de tronco recto y no ramificado, y que alcanza hasta 1,50m. de altura. Las flores que cuelgan de largos pedúnculos, son de color moreno verduzco. Es especie de tierra caliente y la infusión de sus hojas se usa en la curación de las erisipelas.

Zorrillo. **Solanaceae.**

Cestrum lanatum Mart. & Gal. in Bull. Acad. Brux. **12**: 4. 1845.

Arbusto hediondo común en los setos vivos y matorrales de la tierra templada.

Zorillo—Véase **Limoncillo.**

Zorrillo real. **Rubiaceae.**

Hamelia patens Jacq. Enum. Pl. Carib. 16. 1762.

Arbusto común en las tierras caliente y templada, de hojas elípticas lanceoladas, velludas y flores anaranjadas ó rojizas en corimbos escorpioídeos: los frutos son unas bayitas negras. En Nicoya la misma especie se conoce con el nombre de *palo camarón*.

Digitized by Google

FAMILIAS DE PLANTAS CONOCIDAS HASTA HOY EN COSTA RICA, CON INDICACION DEL NUMERO DE ESPECIES EN CADA FAMILIA.

I. ***Myxothallophyta.***

II. ***Schizophyta.***

III. ***Flagellatae.***

IV. ***Dinoflagellatae.***

V. ***Zygophyceae.***

VI. ***Chlorophyceae.***

VII. ***Charales.***

VIII. ***Phaeophyceae.***

IX. ***Dictyotales.***

X. ***Rhodophyceae.***[1]

XI. ***Eumycetes.***

Fungi (Hongos)	163	Lichenes	214

XII. ***Embryophyta asiphonogama.***

Hepaticae	105	Equisetales	2
Musci	204	Lycopodiales	41
Filicales (Helechos)	594		

XIII. ***Embryophyta siphonogama.***

Cycadaceae	5	Gramineae	234
Taxaceae	2	Cyperaceae	111
Typhaceae	1	Palmae	47
Najadaceae	1	Cyclanthaceae	10
Alismaceae	3	Araceae	50
Triuridaceae	1	Lemnaceae	1

[1] Estas diez primeras divisiones del reino vegetal comprenden las algas, los baccilos, é infinidad de otras plantas inferiores, el estudio de las cuales no se ha iniciado aún en Costa Rica.

Digitized by Google

Mayacaceae	1	Myristicaceae	2
Xyridaceae	1	Monimiaceae	13
Eriocaulonaceae	2	Lauraceae	37
Bromeliaceae	81	Hernandiaceae	3
Commelinaceae	20	Papaveraceae	3
Pontederiaceae	3	Cruciferae	11
Juncaceae	2	Capparidaceae	14
Liliaceae	5	Tovariaceae	1
Haemodoraceae	1	Moringaceae	1
Amaryllidaceae	9	Podostemonaceae	2
Dioscoreaceae	5	Crassulaceae	2
Iridaceae	7	Saxifragaceae	6
Musaceae	9	Cunoniaceae	2
Zingiberaceae	9	Hamamelidaceae	2
Cannaceae	2	Rosaceae	29
Marantaceae	13	Connaraceae	1
Burmanniaceae	3	Leguminosae	234
Orchidaceae	268	Geraniaceae	1
Piperaceae	250	Oxalidaceae	7
Chloranthaceae	3	Tropaeolaceae	1
Lacistemaceae	1	Humiriaceae	1
Myricaceae	1	Erythroxylaceae	2
Juglandaceae	1	Zygophyllaceae	2
Betulaceae	1	Rutaceae	11
Fagaceae	22	Simarubaceae	10
Ulmaceae	4	Burseraceae	2
Moraceae	37	Meliaceae	26
Urticaceae	32	Malpighiaceae	31
Proteaceae	5	Trigoniaceae	1
Loranthaceae	16	Vochysiaceae	1
Olacaceae	2	Polygalaceae	13
Balanophoraceae	1	Euphorbiaceae	80
Aristolochiaceae	11	Coriariaceae	1
Polygonaceae	14	Anacardiaceae	9
Chenopodiaceae	2	Celastraceae	5
Amarantaceae	18	Hippocrateaceae	4
Nyctagynaceae	9	Icacinaceae	1
Phytolaccaceae	7	Hippocastanaceae	1
Aizoaceae	2	Sapindaceae	29
Basellaceae	1	Sabiaceae	1
Caryophyllaceae	12	Balsaminaceae	1
Nympheaceae	2	Rhamnaceae	6
Ranunculaceae	7	Vitaceae	4
Berberidaceae	2	Elaeocarpaceae	5
Menispermaceae	4	Tiliaceae	15
Magnoliaceae	2	Malvaceae	43
Anonaceae	13	Bombacaceae	9

Digitized by Google

Sterculiaceae	19	Myrsinaceae	22
Dilleniaceae	12	Primulaceae	1
Ochnaceae	3	Plumbaginaceae	1
Marcgraviaceae	3	Sapotaceae	4
Theaceae	4	Ebenaceae	1
Guttiferae	23	Styracaceae	5
Cistaceae	1	Symplocaceae	1
Bixaceae	1	Oleaceae	3
Cochlospermaceae	1	Loganiaceae	11
Violaceae	9	Gentianaceae	15
Flacourtiaceae	20	Apocynaceae	26
Turneraceae	1	Asclepiadaceae	16
Passifloraceae	22	Convolvulaceae	30
Caricaceae	4	Polemoniaceae	6
Loasaceae	4	Hydrophyllaceae	2
Begoniaceae	28	Borraginaceae	26
Cactaceae	27	Verbenaceae	36
Lythraceae	10	Labiatae	49
Lecythidaceae	4	Solanaceae	48
Punicaceae	1	Scrophulariaceae	28
Rhizophoraceae	2	Bignoniaceae	22
Combretaceae	5	Orobanchaceae	1
Myrtaceae	25	Gessneriaceae	68
Melastomataceae	149	Lentibulariaceae	3
Oenotheraceae	20	Acanthaceae	68
Halorrhagidaceae	2	Plantaginaceae	3
Araliaceae	12	Rubiaceae	77
Umbelliferae	15	Caprifoliaceae	7
Cornaceae	1	Valerianaceae	4
Clethraceae	2	Cucurbitaceae	33
Pirolaceae	1	Campanulaceae	21
Ericaceae	23	Compositae	274

RECAPITULACION DE LAS ESPECIES CONOCIDAS EN COSTA RICA.

Eumycetes (Liquenes y Hongos)	377
Embryophyta asiphonogama (Helechos)	946
Embryophyta siphonogama (170 familias ó 61 % de las que componen este grupo)	3441
Suma	4764

Digitized by Google

INDICE DE LOS NOMBRES CIENTIFICOS CON SUS EQUIVALENTES VULGARES.

Abelmoschus esculentus Moench.	Véase	Ocrá
Acacia Farnesiana (L.) Willd.	"	Aromo
Acanthorhiza sp. pl.	"	Guagra
Acnistus arborescens Schlecht.	"	Güitite
Acrocomia vinifera Oerst.	"	Coyol
Adiantum concinnum H. B. & K.	"	Culantrillo
Agave sp. pl.	"	Cabuya
Ageratum conyzoides L.	"	Santa Lucía
Alibertia edulis A. Rich.	"	Madroño de comer
Allophylus occidentalis Radlk.	"	Esquitillo
Allophylus psilospermus Radl.	"	Huesillo
Aloe vera L.	"	Sávila
Althaea rosea Cav.	"	Mírame-lindo
Amaranthus sp.	"	Mercolina
Amaranthus retroflexus L.	"	Bledo
Amaranthus spinosus L.	"	Bledo
Ananas ananas (L.) Karst.	"	Piña
Anacardium occidentale L.	"	Marañon
Anacardium Rhinocarpus DC.	"	Espavé ó Espavel
Andropogon bicornis L.	"	Cola de Venado
Andropogon Nardus L.	"	Sontol
Anona sp.	"	Soncolla
Anona sp.	"	Toreta
Anona Cherimolia Mill.	"	Chirimoya
Anona muricata L.	"	Guanábano
Anona reticulata L.	"	Anona
Anona squamosa L.	"	Anón
Anoda hastata Cav.	"	Churristate
Anthirrinum majus L.	"	Boca de león
Anthurium scandens Engl.	"	Bejuco real
Apeiba aspera Aubl.	"	Peine de mico
Apeiba Tibourbou Aubl.	"	Burío
Arachis hypogaea L.	"	Cacao maní
Ardisia compressa H. B. &. K.	"	Tucuico
Ardisia decipiens A. DC.	"	Sotacaballo
Ardisia excelsa Ait.	"	Uruca
Ardisia fusca Oerst.	"	Tucuiquillo
Ardisia revoluta H. B. & K.	"	Guastomate
Argemone mexicana L.	"	Cardo santo
Aristolochia maxima Jacq.	"	Cuajilote
Artemisia vulgaris L.	"	Ajenjo
Artocarpus communis Forst. (Char.)	"	Arbol del pan

Digitized by Google

Asclepias curassavica L.	Véase	Viborrana
Astrocaryum polystachyum Wendl.	"	Coyolillo
Attalea gomphococca Mart.	"	Palma real
Averrhoa Bilimbi L.	"	Tiriguro
Avicennia nitida Jacq.	"	Palo de sal
Axonopus compressus (Sw.) Beauv.	"	Zacate amargo
Baccharis trinervis Pers.	"	Alcotán
Bactris horrida Oerst.	"	Uizcoyol
Banisteria cornifolia Spreng.	"	Nance colorado
Basanacantha sp.	"	Mostrenco
Bauhinia sp.	"	Bejuco de culebra
Bauhinia sp.	"	Escalera de mono
Bauhinia inermis Pers.	"	Casco de venado
Begonia guyanensis A. DC.	"	Ala de Angel
Begonia Cooperi C. DC.	"	Ala de Angel
Bellota costaricensis Mez.	"	Ire colorado
Bellucia costaricensis Cogn.	"	Papaturro agrio
Berberis Hemsleyi Donn. Sm.	"	Palo de San Juan
Besleria Princeps Hanst.	"	Chirrite
Bidens pilosa L.	"	Mozote
Bixa Orellana L.	"	Achiote
Blakea gracilis Hemsl.	"	San Miguel
Blighia sapida Kon.	"	Seso vegetal
Bocconia frutescens L.	"	Guacamayo
Bombax ellipticum H. B. & K.	"	Pochote
Borago officinalis L.	"	Borraja
Bourreria formosa Hemsl.	"	Quisjoche
Bourreria littoralis Donn. Sm.	"	Esquijoche
Bravaisia floribunda DC.	"	Palo de agua
Bromelia Pinguin L.	"	Piñuela casera
Bromus proximus genuinus Shear	"	Triguillo
Bryophyllum calycinum Salisb.	"	Hoja del aire
Buddleia verbascifolia H. B. & K.	"	Hoja de salbe
Buettneria cartagenensis Jacq.	"	Uña de gato
Bunchosia costaricensis Rose	"	Cereza
Bursera gummifera L.	"	Almácigo
Bursera gummifera L.	"	Jiñocuave
Byrsonima crassifolia H. B. & K.	"	Nance
Byrsonima oaxacana A. Juss.	"	Nancite
Caesalpinia sp.	"	Nacazcol
Caesalpinia eriostachys Benth.	"	Zahino
Cajan Cajan (L.) Millsp.	"	Guandú
Calathea insignis Peters	"	Vijagua
Calceolaria sciadephora Donn. Sm.	"	Patito
Calea axillaris DC.	"	Jalacate
Calliandra grandiflora Benth.	"	Carboncillo
Calycophyllum candidissimum DC.	"	Sálamo
Calyptranthes costaricensis Berg.	"	Murta
Calyptrogyne sarapiquensis H. Wendl.	"	Coligallo
Canavali obtusifolium (Lam.) DC.	"	Frijol de playa
Canna indica L.	"	Piriquitoya
Capsicum annuum L.	"	Chile dulce

Digitized by Google

Capsicum baccatum L.	Véase	Chile
Capsicum frutescens L.	"	Chilpete
Carapa guianensis Aubl.	"	Caoba
Cardiospermum grandiflorum Sw.	"	Chimbolillo
Carica papaya L.	"	Papaya
Carica peltata Hook. & Arn.	"	Papaya de mico
Carica dolichaula J. Donn. Sm.	"	Papaya de monte
Carludovica Oerstedii Hemsl.	"	Tucuso
Carludovica palmata R. & S.	"	Chidra
Casearia corymbosa	"	Cerito
Casearia parvifolia Willd.	"	Palo María
Casimiroa Sapota Oerst.	"	Matasano
Castilleja irazuensis Oerst.	"	Gallito
Castilla costaricana Liebm.	"	Hule
Castilla fallax O. F. Cook	"	Hule macho
Castilla nicoyana O. F. Cook	"	Hule
Cassia bicapsularis L.	"	Bicho
Cassia brevipes DC.	"	Sípia
Cassia grandis L.	"	Carao
Cassia hispidula Vahl.	"	Nauapate
Cassia leiantha Benth.	"	Caña fístola
Cassia oxyphylla Kunth.	"	Candelillo
Cassia pubescens Jacq.	"	Pico de pájaro
Cassia reticulata Willd.	"	Saragundín
Cassia spectabilis DC.	"	Candelillo
Cattleya Dowiana Batem.	"	Guaria de Turrialba
Cattleya Skinneri Batem.	"	Guaria
Cedrela Glaziovii var. puberula C. DC.	"	Cedro amargo
Cedrela mexicana Roem. var. gibbosa C. DC.	"	Cedro
Cedrela montana var. *mexicana* Turcz.	"	Cedro dulce
Cecropia mexicana Hemsl.	"	Guarumo
Cecropia obtusa Tréc.	"	Guarumo
Cecropia polyphlebia Donn. Sm.	"	Guarumo
Ceiba pentandra Gaertn.	"	Ceiba
Cereus sp.	"	Tunilla
Cereus Aragoni Weber	"	Cardón
Cereus trigonus Haw.	"	Pitahaya
Cestrum aurantiacum Lindl.	"	Pavoncillo
Cestrum lanatum Mart. & Gal.	"	Zorillo
Chaetium bromoides Benth.	"	Setilla
Chamaedorea bifurcata Oerst.	"	Pacaya
Chenopodium ambrosioides L.	"	Apazote
Chlorophora tinctoria Gaud.	"	Palo de mora
Chrysanthemum Parthenium Pers.	"	Artemisa
Chrysobalanus Icaco L.	'	Icaco
Chrysophyllum Cainito L.	"	Caimito
Chusqueae sp. plur.	"	Cañuela
Cissampelos Pareira L.	"	Venadero
Citharexylum caudatum L.	"	Dama
Citrullus citrullus Small	"	Sandía
Citrus Aurantium L.	"	Naranjo
Citrus decumana L.	"	Cidra

Digitized by Google

Citrus deliciosa Ten.	Véase	Mandarina
Citrus Limetta Risso	"	Lima
Citrus medica L.	"	Limón de Florida
Citrus medica limon L.	"	Limón
Clavija biborrana Oerst.	"	Viborrana
Clematis dioica L.	"	Barba de viejo
Clematis grossa Benth.	"	Barba de viejo
Cleome spinosa Jacq.	"	Espuela de caballero
Clethra lanata Mart. & Gal.	"	Nance
Cleyera theoides Choisy	"	Tito
Clusia minor L.	"	Copel
Cochlospermum hibiscoides Kunth	"	Poró-poró
Coccoloba caracasana Meissn.	"	Papaturro blanco
Coccoloba uvifera L.	"	Papaturro
Cocos nucifera L.	"	Cocotero
Coffea arabica L.	"	Cafeto
Coix Lacryma Jobi L.	"	Lágrima de San Pedro
Combretum farinosum H. B. & K.	"	Papa miel
Conostegia lanceolata Cogn.	"	Lengua de vaca
Conostegia Oerstediana O. Berg	"	Cantarillo
Conostegia Pittieri Cogn.	"	Escobillo
Copaifera hemitomophylla Donn. Sm.	"	Cativo
Cordia Gerascanthus L.	"	Laurel
Cordia microcephala Willd.	"	Escoba negra
Cordia ulmifolia Juss.	"	Varilla negra
Coreopsis sp.	"	Chispa
Cornutia cymosa Donn. Sm.	"	Muñeco
Corymbis decumbens Cogn.	"	Cidra
Costus sp.	"	Caña agria
Costus laxus O. G. Peters	"	Cañagria
Costus lima K. Schum.	"	Cañagria
Costus Malortieanus Wendl.	"	Cañagria
Costus maximus K. Schum.	"	Cañagria
Costus nutans K. Schum.	"	Cañagria
Costus podocephalus Donn. Smith	"	Cañagria
Couepia Kunthiana Benth.	"	Zapotillo
Couralia rosea Donn. Sm.	"	Roble de sabana
Crescentis Cujete L.	"	Calabacero
Crotalaria striata Schrank	"	Chipilino
Crotalaria vitellina Ker.	"	Quiebra-plato
Croton glabellus L.	"	Copalchí
Croton gossypiifolius Vahl.	"	Targuá
Croton niveus Jacq.	"	Copalchí
Croton Tonduzii Pax	"	Quina amargo
Croton xalapensis H. B. & K.	"	Targuá
Cucumis Melo L.	"	Melón de olor
Cucurbita moschata Duchesne	"	Sapayo
Cucurbita ficifolia Bouché	"	Chilacayote
Cucurbita pepo L.	"	Ayote
Cupania guatemalensis Radl.	"	Cantarillo
Cuphea utriculosa Koehne	"	Quiebra-piedras
Curatella americana L.	"	Chumico de palo

Digitized by Google

Curcuma longa L.	Véase	Camotillo
Cyathea arborea (L.) Sm.	"	Rabo de mico
Cyclanthera Oerstedii Cogn.	"	Tacaco cimarrón
Cyclanthera Pittieri Cogn.	"	Tacaco
Cyclanthera Tonduzii Cogn.	"	Caífa
Cyclanthus bipartitus Poit.	"	Hoja de lapa
Cyphomandra heterophylla Taub.	"	Pepinillo
Cyphomandra viridiflora Sendt.	"	Zopilote
Dahlia variabilis Desf.	"	Dalia
Dalea alopecuroides Willd.	"	Alacrancillo
Datura arborea L.	"	Reina de la noche
Datura Stramonium L.	"	Tapate
Datura Tatula L.	"	Tapate
Davilla Kunthii St. Hil.	"	Chumico de bejuco
Delphinium Ajacis L.	"	Espuela de caballero
Desmodium uncinatum DC.	"	Pega-pega
Desmoncus oxyacanthos Mart.	"	Matamba
Dermatocalyx parviflora Oerst.	"	Colmillo
Derris peninsularis Donn. Sm.	"	Chaperno
Dianthus caryophyllus L.	"	Clavel
Didymopanax Morototoni Dcne.	"	Pavilla
Dioscorea alata L.	"	Ñame común ó ñame blanco
Dioscorea bulbifera L.	"	Papa cáribe
Dioscorea sativa L.	"	Ñame negro
Dioscorea triphylla Schimp.	"	Ñame de la India
Diphysa humilis Oerst.	"	Naguapate
Diphysa robinioides Benth.	"	Guachipelín
Dolichos Lablab L.	"	Chimbolo verde
Dorstenia Contrajerva L.	"	Contrayerba
Dracontium Pittieri Engl.	"	Hombrón
Drimys Winteri Forst.	"	Quiebra-muelas
Dulichium spathaceum Rich.	"	Zacatón
Echinocystis Coulteri Cogn.	"	Chayotillo
Elephantopus scaber L.	"	Achicoria
Elephantopus spicatus Aubl.	"	Achicoria.
Elaeis melanococca Gaertn.	"	Coquito
Entada scandens Benth.	"	Habilla
Entada polystachya DC.	"	Parra rosa
Enterolobium cyclocarpum Griseb.	"	Guanacaste
Equisetum bogotense H. B. &. K.	"	Cola de caballo
Eriobotrya japonica Lindl.	"	Níspero del Japón
Eryngium Carlinae Cav.	"	Achicoria
Eryngium foetidum L.	"	Culantro
Erythrina corallodendron L.	"	Poró
Erythrina costaricensis M. Mich.	"	Poró
Eucalyptus amygdalina Labill.	"	Eucalipto
Eucaliptus globulus Labill.	"	Eucalipto
Euchlaena mexicana Schrad.	"	Teocinte
Eugenia lepidota Berg.	"	Cacique
Eugenia Oerstediana Berg.	"	Turú
Eupatorium ixiocladon Benth.	"	Chirrite blanco
Eupatorium pycnocephalum Less.	"	Chirrití

Digitized by Google

Euphorbia cotinifolia L. Véase Barrabás
Euphorbia Hoffmanniana Boiss " Lechilla
Euphorbia pulcherrima Willd. " Pastora
Euphorbia splendens Boj. " Corona de Cristo
Euterpe sp. " Palmito dulce
Euterpe longepetiolata Oerst. " Pacaya de ratón
Fevillea cordifolia L. " Cabalonga
Ficus sp. pl. " Higuerón
Ficus Bonplandiana Miq. " Palo de sal
Ficus Carica L. " Higuera
Ficus crassiuscula Warb. in sched. " Chilamate
Ficus eugeniaefolia Hemsl. " Sotacaballo
Ficus sapida Miq. " Higuito
Furcraea sp. pl. " Cabuya
Galphimia glauca Cav. " Gota de oro
Genipa Caruto H. B. & K. " Guaitíl
Geonoma sp. " Caña danta
Gliricidia maculata H. B. & K. " Madera negra
Gilibertia arborea E. March. " Cacho de venado
Gnaphalium oxyphyllum β semilanatum DC. " Ajenjillo cimarrón
Godmania macrocarpa Hemsley " Corteza de chibo
Gonolobus edulis Hemsl. " Cuayote
Gossypium peruvianum Cav. " Algodón
Gossypium acuminatum Roxb. " Algodón
Gossypium hirsutum L. " Algodón
Gossypium barbadense L. " Algodón
Guarea sp. ? " Cedro macho
Guarea Caoba C. DC. " Caoba
Guarea microcarpa C. DC. " Cocora
Guilielma utilis Oerst. " Pejivalle
Guatteria olivaeformis Donn. Sm. " Anonillo
Guazuma ulmifolia Lam. " Guácimo
Guettarda costaricensis K. Schum. " Malacahuite
Gyminda Tonduzii Loes. " Güití
Gymnolomia platylepis A. Gray " Mirasol
Gynerium saccharoides Humb. & Bonpl. " Caña blanca
Haematoxylum campechianum L. " Brazil
Hamelia patens Jacq. " Zorrillo real
Hauya Rodriguezii Donn. Sm. " Supara
Hedyosmum Artocarpus Solms. " Vara blanca
Heisteria sp. " Manglillo
Helianthus annuus L. " Girasol
Heliconia psittacorum L. " Caliguate
Helicostylis Ojoche K. Sch. " Ojoche
Helicteres guazumaefolia H. B. & K. " Rabo de puerco
Heliocarpus appendiculatus Turcz. " Burío
Heliocarpus glanduliferus Robinson " Burío
Heliotropium indicum L. " Alacrán
Herrania albiflora Goud. " Cacao de monte
Herrania sp. " Cacao de ardilla
Heteropteris laurifolia A. Juss. " Corral
Hibiscus tiliaceus L. " Majagua

Digitized by Google

Hieracium Lagopus D. Don	Véase	Papelillo macho
Hippomane Mancinella L.	"	Manzanillo de playa
Homalocenchrus hexandrus O. Kze.	"	Tepalón
Hufelandia costaricensis Mez	"	Quizarrá
Hura crepitans L.	"	Habillo
Hymenaea Courbaril L.	"	Guapinol
Hypericum sp.	"	Culantro simarrón
Hyptis capitata Jacq.	"	Biojo
Hyptis verticillata Jacq.	"	Juanilama mocha
Impatiens Balsamina L.	"	China
Indigofera anil L.	"	Añil
Indigofera tinctoria L.	"	Añil
Inga	"	Guavo real
Inga edulis Mart.	"	Guajiniquil
Inga ingoides Willd.	"	Guavo mecate
Inga marginata Willd.	"	Sotacaballo
Inga multijuga Benth.	"	Guavito
Inga portobellensis Beurling	"	Guavo peludo
Inga spectabilis Willd.	"	Guavo machete
Ipomoeae sp. pl.	"	Churristate
Ipomoea batatas Poir.	"	Camote
Ipomoea Bona-nox L.	"	Bejuco trompeta
Ipomoea Jalapa Coxe	"	Mechoacan
Iresine celosioides L.	"	Camarón
Iriartea sp. pl.	"	Maquenque
Jacobinia macrantha Benth. & Hook.	"	Saca-tinte
Jacobinia tinctoria Hemsl.	"	Saca-tinte
Jacquinia angustifolia Oerst.	"	Siempre-viva
Jatropha Curcas L.	"	Coquillo
Jatropha gossypiifolia L.	"	Frailecillo
Jatropha multifida L.	"	Chicasquil
Juniperus flaccida Schlecht.	"	Cipreso
Jussieua geminiflora Donn. Sm.	"	Clavel del monte
Justicia tinctoria (Oerst.) Hemsl.	"	Azul
Karatas Plumieri E. Morren	"	Piñuela de garrobo
Lagenaria lagenaria (L.) Cockerell	"	Calabaza
Lagerstroemia indica L.	"	Jupiter
Lantana sp.	"	Cuásquite
Lantana Camara L.	"	Cinco negritos
Laplacea semiserrata Cambess.	"	Ira colorado
Lathyrus odoratus L.	"	Chureca
Lawsonia inermis L.	"	Reseda
Leandra subseriata Cogn.	"	Lengua de vaca
Lecythis costaricensis Pittier	"	Cocobola
Leonurus sibiricus L.	"	Chiquizá
Lindenia rivalis Benth.	"	Lirio
Lippia dulcis Trevir.	"	Orosús
Lippia geminata H. B. & K.	"	Juanilama
Lippia umbellata Cav.	"	Caragra
Litsea guatemalensis Mez	"	Lentisco
Loasa speciosa Donn. Sm.	"	Chichicaste
Lobelia laxiflora H. B. & K.	"	Ceragallo

Digitized by Google

Lucuma mammosa Gaertn. Véase Zapote
Lucuma rivicoa Gaertn. " Siguapa
Lucuma sp. " Mamón
Luehea Endopogon Turcz. " Guácimo molenillo
Luehea Seemanni Planch & Triana " Guácimo macho de montaña
Luehea speciosa Willd. " Guácimo macho
Lupinus sp. " Corazón tranquilo
Lychnis dioica L. " Españolita
Lycopersicum esculentum Mill. " Tomate
Macrocnemum grandiflorum Wedd. " Palo cuadrado
Malpighia edulis Donn. Sm. " Acerola
Malpighia glabra L. " Jupíter
Malpighia nitida Crantz " Guacuco
Malvaviscus arboreus Cav. " Amapola
Mammea americana L. " Mamey
Mangifera indica L. " Mango
Manihot palmata Muell. " Yuca
Manihot utilissima Pohl. " Yuca amarga
Mariscus Jacquini H. B. & K. " Jacintillo zacate
Marsdenia nicoyana Pittier " Bejuco de zapo
Matricaria Chamomilla L. " Manzanilla
Melia Azedarach L. " Paraíso
Melochia hirsuta Turcz. " Raíz de toro
Miconia aeruginosa Naud. " Terciopelo de Santa María
Miconia argentea DC. " María
Miconia dolichopoda Naud. " María
Miconia impetiolaris D. Don. " Hoja de pasmo
Mikania Guaco Humb. & Bonpl. " Hoja de guaco
Miconia Matthaei Naud. " Canillito
Miconia minutiflora DC. " Resino
Mimosa invisa Mart. " Dormilona
Mimosa sensitiva L. " Puta-vieja
Moquilea platypus Hemsl. " Sonzapote
Moringa moringa (L.) Millsp. " Marango
Mucuna Mutisiana DC. " Ojo de buey
Mucuna pruriens DC. " Pica-pica
Mucuna urens Medic. " Pica-pica
Musa Cavendishii Lamb. " Banano enano
Musa paradisiaca L. " Plátano
Musa sapientum L. " Banano
Nasturtium officinale R. Br. " Berro
Nectandra panamensis Mez " Quizarrá
Nectandra sinuata Mez " Quizarrá hediondo
Nectandra villosa Nees & Mart. " Quizarrá
Neurolaena lobata R. Br. " Gavilana
Nicotiana tabacum L. " Tabaco
Ocimum basilicum L. " Albahaca
Ochroma Lagopus Sw. " Balsa
Ocotea cuneata Mez " Ira
Ocotea pedalifolia Mez " Quizarrá barcino
Ocotea veraguensis Mez " Canelo ó canelillo
Olyra latifolia L. " Gamalote

Digitized by Google

Oncoba laurina Benth.	Véase	Hugro
Onoseris paniculata Moç. & Sess.	"	Hoja quema
Oplismenus Humboldtianus Nees.	"	Zacate de ratón
Opuntia sp.	"	Tuna
Oreodoxa regia H. B. & K.	"	Palma real
Oreoponax xalapense Dcne. & Planch.	"	Higuera
Oreopanax oligocarpum Donn. Sm.	"	Matapalo
Oryza sativa L.	"	Arroz
Oxalis corniculata L.	"	Acedera
Pachira sp.	"	Jelinjoche
Panicum Crus-Ardeae Willd.	"	Cola de gallo
Panicum laxum Sw.	"	Tepalón
Panicum martinicense Griseb.	"	Carricillo trepador
Panicum maximum Jacq.	"	Zacate de Guinea
Panicum molle Sw.	"	Zacate de Pará
Papaver somniferum L.	"	Tulipán
Parmentiera edulis DC.	"	Cuajilote
Paspalum conjugatum Berg.	"	Turvará
Paspalum fasciculatum Willd.	"	Gamalote
Paspalum mandiocanum Trin.	"	Zacate de caballo
Paspalum notatum Fluegge	"	Gengibrillo
Paspalum platycaule Poir.	"	Zacate amargo
Passiflora sp.	"	Pococa
Passiflora foetida L.	"	Ñorbo
Passiflora ligularis A. DC.	"	Granadilla
Passiflora lunata Willd.	"	Ñorbito
Passiflora membranacea Benth.	"	Granadilla bellísima
Passiflora quadrangularis L.	"	Granadilla real
Pavonia dasypetala Turcz.	"	Majagüita
Pedilanthus tithymaloides Poit.	"	Bítamo
Pentaclethra filamentosa Benth.	"	Gavilán
Peperomia circinnata Link.	"	Garrapatilla
Peperomia reflexa A. Dietrich	"	Garrapatilla
Pereskia nicoyana Weber	"	Mateares
Persea sp.	"	Yás
Persea gratissima Gaertn.	"	Aguacate
Petrea arborea H. B. & K.	"	Choreque
Phaseolus lunatus L.	"	Frijoles cubaces
Phaseolus multiflorus L.	"	Frijol de flores
Phaseolus vulgaris Lobel	"	Frijol común
Philadelphus trichopetalus Koern.	"	Mosqueta trepadora
Philibertia crassifolia Hemsl.	"	Mata-tórsalo
Phoebe betazensis Mez	"	Quizarrá
Phoebe helicterifolia Mez	"	Quizarrá amarillo
Phoebe Tonduzii Mez	"	Aguacatillo blanco
Phyllanthus acuminatus Vahl.	"	Chilillo
Phyllocactus sp.	"	Pitahaya de hoja
Physalis pubescens L.	"	Miltomate
Phytolacca decandra L.	"	Calalú
Picramnia Bonplandiana Tul.	"	Caregre
Pimenta Pimenta Cock.	"	Jamaíca
Piper angustifolium Ruiz & Pav.	"	Cordoncillo

Digitized by Google

Piper auritum H. B. & K. Véase Hoja de la estrella
Piper peltatum L. " Santa María
Piper tenuispicum C. DC. " Hoja de calentura
Piptocarpha costaricensis Klatt " Barbudo
Pitcairnia heterophylla Beer " Broma
Pithecoctenium echinatum K. Sch. " Peine de mico
Pithecoctenium muricatum Moç. " Cucharilla
Pithecolobium cognatum Benth. " Sotacaballo
Pithecolobium dulce Benth. " Mochigüiste
Pithecolobium filicifolium Benth. " Lorito
Pithecolobium Saman (Jacq.) Benth. " Cenízaro
Pittiera longepedunculata Cogn. " Chiberrillo
Plantago mayor L. " Llantén
Platymiscium polystachyum Benth. " Quira
Plumeria acutifolia Poir. " Cacalojoche
Plumeria bracteata A. DC. " Jiquilijoche
Plumeria Lambertiana Lindl. " Ingerto
Poa annua L. " Zacate de ratón
Podachaenium paniculatum Benth. " Tora
Podocarpus salicifolia Klotzsch & Karst. " Cobola
Podocarpus taxifolia H. B. & K. " Cobola
Poinciana pulcherrima L. " Clavellina
Polygala paniculata L. " Canchalagua
Polygonum acre H. B. & K. " Chileperro
Polymnia maculata Cav. " Tora
Porcelia nicaraguensis Benth. & Hook. " Palanco
Portulaca oleracea L. " Verdolaga
Posoqueria latifolia Roem. & Schult. " Guayaba mica
Pourouma aspera Trec. " Guarumo de montaña
Prioria copaifera Griseb. " Camíbar
Protium Copal Engl. " Copal
Prunus persica L. " Durazno
Prunus sphaerocarpa Sw. " Mariquita
Psidium friedrichsthalianum Benth. & Hook. " Cás
Psidium Guayava L. " Guayabo
Psidium molle Bertol. " Güísaro
Psidium savanarum Donn. Sm. " Güísaro dulce
Punica granatum L. " Granadero
Quamoclit coccinea Moench. " Cunde amor
Quararibea turbinata Poir. " Molenillo
Quassia amara L. " Hombre grande
Quercus guatimalensis A. DC. " Roble
Quercus insignis Mart. & Gal. " Encino
Randia aculeata L. " Espino blanco
Randia jalapensis Mart. & Gal. " Horquetilla
Rapanea ferruginea (R. & P.) Mez " Ratón
Rapanea pellucido-punctata (Oerst.) Mez " Ratoncillo
Raphia taedigera Mart. " Yolillo
Rauwolfia heterophylla Willd. " Cohatacó
Rhamnus capreaefolia Schlecht. " Duraznillo
Rheedia edulis Planch. " Jorco
Rhizophora mangle L. " Mangle

Digitized by Google

Rhus juglandifolia Willd.	Véase	Hinchador.
Ricinus communis L.	"	Higuerilla
Rondeletia affinis Hemsl.	"	Algodonillo
Roupala complicata H. B. & K.	"	Danto hediondo
Roupala nitida Rudge.	"	Danto hediondo
Ruellia tetrastichantha Lindau	"	Corteza de venado
Rubus costaricanus Lieb.	"	Zarzamora
Rubus floribundus H. B. & K.	"	Zarzamora
Rubus poliophyllus Focke	"	Zarzamora
Ruta graveolens L.	"	Ruda
Saccharum officinarum L.	"	Caña de azúcar
Salvia Alvajaca Oerst.	"	Albahaca cimarrona
Salvia brevicalyx Benth.	"	Chirrite amargo
Salvia Chia Fernald	"	Chián
Salvia costaricensis Oerst.	"	Hierba de corazón
Salvia polystachya Ortega	"	Jalacate
Sapindus Saponaria L.	"	Jaboncillo
Sapium sp. pl.	"	Yós
Sapota Zapotilla Coville	"	Níspero
Saracha Jaltomata Schlecht.	"	Jaltomate
Saurauia costaricensis Donn. Sm.	"	Mocó
Saurauia Pittieri Donn. Sm.	"	Mocó
Sassafridium veraguense Meisn.	"	Quizarrá
Satyria Warscewiczii Klotzsch	"	Coralillo
Scabiosa maritima L.	"	Bambalí
Schinus Molle L.	"	Pimiento de California
Schultesia stenophylla Mart.	"	Canchalagua
Scoparia dulcis L.	"	Mastuerzo
Sechium edule Sw.	"	Chayote
Senecio Candelariae Benth.	"	Vara blanca
Senecio Oerstedianus Benth.	"	Papelillo
Selaginellae sp. pl.	"	Doradilla
Serjania inebrians Radlk.	"	Barbasco
Serjania mexicana Willd.	"	Bejuco espinoso
Serjania rufisepala Radlk.	"	Bejuco juriso
Serjania sordida Radl.	"	Bejuco Juriso
Sida rhombifolia L.	"	Escobilla
Simaba Cedron Planch.	"	Cedrón
Simaruba glauca DC.	"	Simaruba
Sideroxylon sp.	"	Níspero
Siparuna patelliformis Perk.	"	Limoncillo
Sloanea macrocarpa Spruce	"	Abrojo
Sloanea medusula K. Sch.	"	Mano de león
Sloanea quadrivalvis Seem.	"	Terciopelo
Smilax sp.	"	Zarzón
Smilax officinalis H. B. & K.	"	Zarzaparilla
Solandra grandiflora Sw.	"	Papaturra
Solanum aculeatissimum Jacq.	"	Berengena
Solanum Humboldtii Dunal.	"	Tomate cimarrón
Solanum lanceolatum Cav.	"	Berengena cimarrona
Solanum mammosum L.	"	Pichichío
Solanum muricatum Ait.	"	Pepino mango

Digitized by Google

Solanum sinuatum Ait.	Véase	Berengena
Solanum torvum Sw.	"	Berengena
Sonchus oleraceus L.	"	Lechuguilla
Spigelia splendens Hort.	"	Colmillo de puerco
Spondias sp.	"	Ismoyo
Spondias lutea L.	"	Jobo
Spondias purpurea L.	"	Ciruelo
Sporobolus indicus R.	"	Pitilla
Stachytarpheta jamaicensis Vahl.	"	Verveine
Stanhopea costaricensis Reich.	"	Torito
Stanhopea ecornuta Lem.	"	Flor de vaca
Stemmadenia bignoniaeflora Miers	"	Guijarro
Stenolobium stans Seem.	"	Candelillo
Styrax argenteum Presl.	"	Bracino
Styrax guatemalense Donn. Sm.	"	Bracino
Styrax Warscewiczii Perk.	"	Quiquicirrí
Symphonia globulifera L. fil.	"	Cerillo
Symphytum asperrimum Don	"	Consuelda
Synedrella vialis Asa Gray	"	Espinillo
Tagetes congesta Hook. & Arnott	"	Anisillo
Tagetes microglossa Benth.	"	Rudillo
Tamarindus indica L.	"	Tamarindo
Taraxacum officinale Weber	"	Amargón
Tecoma chrysantha DC.	"	Guayacán
Terminalia Catappa L.	"	Almendro
Tetracera sessiliflora Tr.	"	Raspa-Guacal
Theobroma angustifolium Moç. & Sessé	"	Cacao silvestre
Theobroma bicolor Humb. & Bonpl.	"	Cacao pataste
Theobroma Cacao L.	"	Cacao
Theobroma simiarum Donn. Sm.	"	Cacao de mico
Thevetia neriifolia Juss.	"	Chirca
Thevetia plumeriaefolia Benth.	"	Chirca venenosa
Tigridia Pavonia Ker	"	Guatemala
Trema micrantha Blume	"	Jucó
Tribulus maximus L.	"	Talcacao
Trichilia havanensis Jacq.	"	Uruca
Trichilia Pittieri C. DC.	"	Cedro cobano
Triplaris tomentosa Weddell	"	Hormigo
Tripsacum dactyloides L.	"	Maicillo
Triumfetta Josefina Polak.	"	Mozote de caballo
Triumfetta Lappula L.	"	Mozote de caballo
Ulmus mexicana Planch.	"	Ira
Urera caracasana Griseb.	"	Ortiga
Vanilla Pittieri Schlecht	"	Vainillón
Vanilla planifolia Andr.	"	Vainilla
Vernonia brachiata Benth.	"	Tuete
Vernonia canescens H. B. & K.	"	Tuete
Vernonia dumeta Klatt.	"	Tubusí
Viburnum costaricanum Hemsl.	"	Surá
Viburnum glabratum H. B. & K.	"	Curá
Vicia Faba L.	"	Haba
Vigna Catjang Walp.	"	Frijol de vaca

Digitized by Google

Villamilla octandra Hook.	Véase	Sotacaballo
Virola Koschnyi Warb.	"	Fruta dorada
Vismia guianensis DC.	"	Achiotillo
Vitellaria multiflora (A. DC.) Engl.	"	Zapotillo
Vitis caribaea DC.	"	Agrá
Vitis sicyoides Miq.	"	Iasú
Vochysia guatemalensis Donn. Sm.	"	Palo chancho
Wigandia urens H. B. & K.	"	Ortiga
Xanthosoma sagittifolium Schott	"	Tiquisque
Xylopia frutescens Aubl.	"	Majagua
Xylosma Salzmanni Eichl.	"	Mata-Cartago
Yucca sp.	"	Daguillo
Yucca elephantipes Regel	"	Itabo
Zanthoxylum Limoncello Pl. & Oerst.	"	Limoncillo
Zanthoxylum procerum Donn. Sm.	"	Lagartillo
Zea Mays L.	"	Maíz
Zexmenia costaricensis Benth.	"	Quitirrí
Zingiber officinale Rosc.	"	Gengibre
Zinnia elegans Jacq.	"	San Rafael

Digitized by Google

NOMBRES INDIGENAS.

Acacia spadicigera Cham. & Schl.	Térraba:	unka+guá
Acacia farnesiana Willd.	Brunka:	aromo
	Térraba:	aroma-ierón
Acanthorrhiza Warscewiczii Wendl.	Cabécara:	škuá
	Bribrí:	túš
	Brunka:	susin+krá
	Térraba:	kin-gó
Acrocomia vinifera Oerst.	Cabécara:	sęrá
	Brunka:	u+krá, ua+krá
	Térraba:	zurí
Ananas ananas (L.) Karst.	Cabécara:	karú-ru-buí
	Bribrí:	amú
	Brunka:	boa-ét
	Térraba:	pon-g-uó
	Guatuso:	iú-úχa; ki-kurú
Anona muricata L.	Bribrí:	tsá
	Brunka:	gšós+krá
	Térraba:	(šós), šós-rí
Anona reticulata L.	Cabécara:	šó
	Brunka:	gšós-ri+krá
	Guatuso:	uisíro
Anthurium scandens Engl.	Bribrí:	kú+kitša
	Térraba:	bęri-tsúa
Apeiba Tibourbou Aubl.	Brunka:	kura-krá
	Térraba:	kutšin+gró
Ardisia excelsa Ait.	Brunka:	džibi+kom-krá
Ardisia ramiflora Oerst.	Brunka:	kran-kroχ+krá
	Térraba:	kuetán+gró
Aristolochia mira Masters	Bribrí:	džo-džúr
Aristolochia sp.	Bribrí:	ñá-but-skrí
Asclepias curassavica L.	Brunka:	kin-ši+krá
Attalea rostrata Oerst.	Cabécara:	urú
	Bribrí:	orú
	Brunka:	o-krá
	Térraba:	sú

Digitized by Google

Baccharis trinervis Pers.	Térraba:	zbin+kor-gá
Bactris horrida Oerst.	Cabécara:	suri+kkuó
	Bribrí:	skub; sęró
	Brunka:	tsua+krá
	Térraba:	šír
Begonia carpinifolia Liebm.	Brunka:	trot+krá
	Térraba:	kitáng-uá
Begonia guyanensis C. DC.	Cabécara:	ko+kú
	Bribrí:	škikri+kú
Begonia sp.	Cabécara:	hak-rik+kú
Bellucia costaricensis Cogn.	Térraba:	škuar-bón
Bixa Orellana L.	Bribrí:	katšá
	Brunka:	kri+krá
	Térraba:	šon-guó
	Guatuso:	χ́ló, só
Bombax ellipticum H. B. & K.	Bribrí:	purí
	Brunka:	briša-krá
	Cabécara:	kurí
	Térraba:	žgun
Bromelia Pinguin L.	Bribrí:	amú
	Térraba:	bi-škú
	Guatuso:	iu-uχán
Brosimum sp.	Térraba:	fe-guó
Bursera gummifera L.	Cabécara:	kar+mari
	Bribrí:	dorí+tška
	Brunka:	dibít+krá
Byrsonima crassifolia H. B. & K.	Cabécara:	bek
	Brunka:	ši+krá
	Térraba:	škír-ko
Calathea insignis Peters	Cabécara:	murú (k)+sik
	Bribrí:	murú+sik
	Brunka:	krán+ka
	Térraba:	dur+gó
Canna indica L.	Brunka:	táa+krá
Capsicum annuum L.	Bribrí:	dipá+boró-boró
	Térraba:	ibo+friurí
Capsicum baccatum L.	Cabécara:	šá
	Bribrí:	dipá, baca-ri-pá
	Brunka:	iębá, džębá
	Térraba:	iębó
Capsicum frutescens L.	Bribrí:	tiéš
	Brunka:	ketšua+ká
	Térraba:	kras+kuó
	Guatuso:	tueχ-hú

Digitized by Google

Carica Papaya L.	Cabécara:	kitšú
	Bribrí:	hu+kitšú
	Brunka:	ku-ú+krá
	Térraba:	žę-uó
	Guatuso:	katón
Carica peltata Hook.	Bribrí:	kitšú
	Térraba:	žan-uó bon tu+kró
Carludovica palmata R. & P.	Bribrí:	tuns
Cassia bicapsularis L.	Térraba:	šta-kuo+gró
Castilla costaricana Liebm.	Cabécara:	tseni
	Bribrí:	sini, tsini
Castilla fallax O. F. Cook	Brunka:	gši+krá
	Térraba:	sęrú
Castilla nicoyana O. F. Cook	Brunka:	gši+krá
	Térraba:	sęrú, soró
Cecropia sp. pl.	Cabécara:	kur
	Bribrí:	χkur
	Brunka:	ko+krá, ko-kua+krá
	Térraba:	serúng-uo; srung-dó
	Guatuso:	i-kú
Cedrela Glaziovii C. DC.	Cabécara:	tiri-gú, tiri+krú
	Brunka:	uara +krá
	Térraba:	rru-argá
	Guatuso:	urúk
Cedrela montana Turcz.	Cabécara:	urúk
	Bribrí:	urúk
	Brunka:	run+krá
	Térraba:	rru-rrugá: rruk (tirub)
	Guatuso:	urúk
Cestrum nocturnum L.	Guatuso:	ko-kír
Calyptrogyne sarapiquensis Wendl.	Brunka:	saát+krá
	Térraba:	šró-nęmo: (tirub šrón-go)
Chamaedorea bifurcata Oerst.	Cabécara:	sór
	Bribrí:	tsępa, hú-ko
	Térraba:	šrón+go (tirub)
Chamaedorea pacaya Oerst.	Cabécara:	kęrár
	Bribrí:	kabú
	Guatuso:	kué-tiki-tšía
Chlorophora tinctoria (L.) Gaudich.	Brunka:	tsu+krá
Chusquea Liebmanni Fourn.	Térraba:	šín-mra-žuá
Chusquea sp.	Bribrí:	úka
	Térraba:	kru+gró: uírba (tirub); di-u+gró
	Guatuso:	petára

Digitized by Google

Citrus aurantium L.	Cabécara:	nęmár-ue tšina-rí
	Bribrí:	áš-uó
	Brunka:	drah tšína
	Guatuso:	kikúre (arbol), kámum (fr.)
Citrus medica limon L.	Bribrí:	áš+šku-šku
	Guatuso:	foora
Citrus Aurantium L.	Bribrí:	aš-ko-škuó
Clusia minor L.	Brunka:	aréng+krá
	Térraba:	sęré
Cochlospermum hibiscoides Kunth	Cabécara:	poró+poró
	Brunka:	min+krá
	Térraba:	bing-uá
Cocos nucifera L.	Cabécara:	kúku
	Bribrí:	kúku
	Brunka:	sia+krá
	Térraba:	kóko
Cordia gerascanthus L.	Bribrí:	dzę-uí
Couralia rosea Donn. Smith	Térraba:	ioró
Crescentia cucurbitina L.	Brunka:	gšif+krá
Crescentia Cujete L.	Cabécara:	mé+kuru
	Bribrí:	mé
	Brunka:	tam+krá: kua+krá
	Térraba:	fęrú-kó-uo
Croton glabellus L.	Bribrí:	mrús
Croton gossypiifolius Vahl.	Cabécara:	dará+krú
	Brunka:	eskuát+krá
	Térraba:	škin
Cucurbita pepo L.	Cabécara:	pís
	Bribrí:	apí
	Brunka:	bát
	Guatuso:	póri-χ́la
Cuphea utriculosa Koehne	Brunka:	tsu-krá
Desmoncus oxyacanthos Mart.	Brunka:	tsua+krá
	Térraba:	šír
Dioscorea sp. pl.	Cabécara:	serí-dé-ua
	Bribrí:	tú
	Brunka:	dú
	Térraba:	tú
	Guatuso:	tú-e
Diphysa robinioides Benth.	Cabécara:	šin-grá
	Bribrí:	urχk
	Brunka:	tši+krá
	Térraba:	ši+kró

Digitized by Google

Dracontium Pittieri Engl.	Brunka:	džęba-sán
Elephantopus spicatus Aubl.	Térraba:	tšicordias (chicoria?)
Enterolobium cyclocarpum Griseb.	Cabécara:	kurú
	Bribrí:	kudšir
	Brunka:	kru+krá
	Terraba:	šoró
Erythrina corallodendron L.	Cabécara:	boró
	Bribrí:	boró
	Brunka:	bru+krá, burú-krá
	Térraba:	froró: frú
	Guatuso:	kuere+kángi
Euphorbia cotinifolia L.	Térraba:	horla
Euphorbia Hoffmanniana Boiss.	Cabécara:	hárr-hu
Euterpe sp.	Cabécara:	kęrar-tębu
	Brunka:	šin-krá
	Térraba:	žę-rębó
Euterpe sp.	Cabécara:	sí, sí-tębu
	Brunka:	gšií+krá
Fevillea cordifolia L.	Brunka:	srán-ua
Ficus sp. pl. (higuerones)	Cabécara:	gu-tša
	Brunka:	psií-krá
	Térraba:	krop
Ficus sp. (chilamates)	Cabécara:	dę-tsí
	Bribrí:	bętsúr
	Brunka:	káua+krá: kęba+krá
	Térraba:	sigín
Furcraea (cabuya)	Cabécara:	bís
	Bribrí:	amú
	Térraba:	kik
	Guatuso:	iu-uχán
Genipa Caruto H. B. & K.	Térraba:	brir
Geonoma sp.	Cabécara:	taparχk
Gliricidia maculata H. B. & K.	Cabécara:	burí+kri
	Brunka:	aí+krá
Gonolobus edulis Hemsl.	Bribrí:	sió-uó
Gossypium sp. pl.	Cabécara:	dę-kuó
	Bribrí:	sęui-džúk
	Brunka:	tsębuk+krá
	Térraba:	škui-šó
	Guatuso:	χ́lu-χ́ío
Guarea xiroresana C. DC.	Bribrí:	turubúk

Digitized by Google

Guazuma ulmifolia Lam.	Cabécara:	kudžir
	Bribrí:	udžir
	Brunka:	dian+krá
	Térraba:	šun-gín: sun-gí (tirub)
	Guatuso:	sęrúru
Guilielma utilis Oerst.	Cabécara:	diká
	Bribrí:	dikó, dikóχ
	Brunka:	suba+krá
	Térraba:	šup
	Guatuso:	χ́luma-kóra
Gynerium saccharoides Humb. & Bonpl.	Cabécara:	ka-grú, uká
	Bribrí:	du-uás, uká+kur
	Brunka:	bak+krá
	Térraba:	soró
Hamelia patens Jaeg.	Brunka:	tsus+krá
	Guatuso:	pilíf-tso
Heisteria sp.	Brunka:	srót+krá
	Térraba:	trár+kro
Heliconia Bihai L.	Bribrí:	kar+sík
	Brunka:	krang+ká
	Térraba:	kro+gá
	Guatuso:	pu-kuri tsa-ora
Heliconia imbricata (O. Kze) Baker	Bribrí:	pó
Heliconia Mariae Hook. fil.	Cabécara:	tsi+mak
	Bribrí:	tsi+ma
Heliconia pendula Wawra	Bribrí:	tsi+pi
Heliconia psittacorum	Térraba:	žin-gró
Helicostylis Ojoche K. Sch.	Bribrí:	bi
	Brunka:	kabá+krá
	Térraba:	fe-guó
Helicostylis sp.	Bribrí:	birχk
Heliocarpus appendiculatus Turcz	Cabécara:	tsa-ri
	Bribrí:	stsa
	Brunka:	gšii+krá
	Térraba:	rúš-ura+gró
Hemitelia horrida R. Br.	Bribrí:	kępú
Herrania albiflora Goudot	Bribrí:	kar-tsirú
Herrania sp.	Bribrí:	uí-šub
	Brunka:	tsé-ua
Hibiscus tiliaceus L.	Bribrí:	stsá
	Brunka:	kró-kua, krók-ua
	Térraba:	kip-kuó: tro-kró

Digitized by Google

Hirtella americana L.	Térraba :	sęrín-gró
Hura crepitans L.	Bribrí :	bętšúr
	Brunka :	tsu+krá
	Térraba :	uí (tirub); igún
Hymenaea Courbaril L.	Cabécara :	tši-tši-fia-ú
	Brunka :	suriχ+krá
	Térraba :	tęmá
Hymenachne amplexicaulis (Rudge) Nees	Térraba :	žír-uo+šó
Hyptis capitata Jacq.	Brunka :	surém+krá
	Térraba :	kúng-uá, kún-guó
Hyptis suaveolens Poit.	Térraba :	tšián-ko
Indigofera Anil L.	Brunka :	tibi-káh
	Térraba :	dębé-ira
Inga edulis Mart.	Cabécara :	sęuí
	Bribrí :	atafia
	Brunka :	tsoe-ib+krá
	Térraba :	suremna; sę-uí
	Guatuso :	spuru fia : uχu-puru-fia-bá
Inga ingoides Willd.	Cabécara :	guaró-má
	Bribrí :	sauí, sęuí
	Brunka :	guarób-ua
	Térraba :	u-gurók; gruók
Ipomoea batatas Poir.	Bribrí :	arabá
	Térraba :	dęki (tirub)
Ipomoea sp.	Brunka :	sębé+srut
Iriartea exorrhiza (Wendl.)	Brunka :	urâa+krá; gšu+krá
	Térraba :	rru
Jacaranda filicifolia D. Don.	Brunka :	gšan+krá
	Térraba :	sán
Jacobinia tinctoria Hemsl.	Brunka :	tębi-ká (tambien Indigofera)
Jatropha Curcas L.	Brunka :	kuubín-uá
Lagenaria vulgaris Ler.	Cabécara	dęka
	Brunka :	džiún, iún+kra, io+krá
	Térraba	igúg
Lippia dulcis Trevir :	Térraba :	orosús
Loasa speciosa Donn. Sm.	Bribrí :	džęui+sinán
Loranthus sp.	Brunka :	ua+grán
Loranthus sp.	Bribrí :	sí-dęrí

Digitized by Google

Lucuma mammosa Gaertn.	Cabécara:	bękó
	Bribrí:	kurók
	Brunka:	kom+krá
	Térraba:	fiú
Lycopersicum esculentum Mill.	Guatuso:	uli+kámo
Machaerium sp.	Térraba:	guré
Macrocnemum grandiflorum Wedd.	Brunka:	sooda+krá; kran-bot+krá
Mammea americana L.	Brunka:	tšép
	Térraba:	šrú
Manihot palmata Mull-Org.	Cabécara:	šku
	Bribrí:	arí
	Brunka:	unkáh
	Térraba:	ik
	Guatuso:	i-iä
Maranta arundinacea L.	Bribrí:	tsmó
Mauria glauca Cul.	Bribrí:	koró
Miconia argentea DC.	Térraba:	žorka-kró
Mimosa pudica L.	Cabécara:	dika+kęrík, kęrębi+kęrík
	Bribrí:	dę-krá+díke
	Brunka:	tšú-tšá
	Térraba:	šku+šó: kop-kuo+škú
Mucuna Mutisiana DC.	Cabécara:	tsugi-kar
	Brunka:	koók-tsa+kúp
	Térraba:	kuá
Muntingia Calabura L.	Brunka:	tębe+krá
	Térraba:	duis+kap-kuo+gró
Neurolaena lobata R. Br.	Bribrí:	aχ+ki-krí
Nicotiana tabacum L.	Cabécara:	dá-uá
	Bribrí:	dé-uá
	Brunka:	dé-uá
	Térraba:	dú-uó
	Guatuso:	tú-uá
Ochroma Lagopus Sw.	Bribrí:	urú
	Térraba:	pung (tirub)
	Guatuso:	piú
Ocotea veraguensis Mez	Térraba:	sing-uo-gró
Oliganthes discolor Schz.	Térraba:	škur
Oncoba laurina Benth.	Térraba:	hu+gró
Oryza sativa L.	Térraba:	iók-koro
Pachira barrigon Seem.	Brunka:	psi+krá

Digitized by Google

Panicum barbinode Trin.	Térraba :	ik-ša para
Pavonia dasypetala Turcz.	Térraba :	kutši-tši+gró
Persea gratissima L.	Cabécara :	ha-mó
	Bribrí :	amó
	Brunka :	bu+krá
	Térraba :	dębor+kór
	Guatuso :	di+kóra, χlú-utu
Pharus glaber Kunth	Bribrí :	tsubúk-uo
Phoebe Tonduzii Mez	Térraba :	šun+gró
Phytolacca decandra L.	Térraba :	kru+rębó
Piper sp. var.	Brunka :	kuí+krá
Piper auritum H. B. & K.	Cabécara :	pir-kú
Piper peltatum L.	Bribrí :	koró
Pithecolobium cognatum Benth.	Cabécara :	kitá
	Bribrí :	kitá
	Brunka :	kuéh+krá
	Térraba :	kuér
Pittiera longepedunculata Cogn.	Bribrí :	urmęme-uó
Platymiscium polystachyum Benth.	Brunka :	sin+krá
	Térraba :	zrok
Poinciana pulcherrima Benth.	Térraba :	guaca+žorón guaca-iérón
Polyporus sp.	Bribrí :	škí-ku+kár
Psidium friedrichsthalianum Benth. & Hook.	Cabécara :	šorí
	Brunka :	káš+krá, kurib+krá
	Térraba :	kás
Psidium Guajaba L.	Cabécara :	šori
	Bribrí :	šure
	Brunka :	šuib+krá
	Térraba :	sęuí (tirub)
	Guatuso :	otera
Psidium savanarum Donn. Sm.	Bribrí :	surú
	Térraba :	tuž-bó
Quararibea turbinata Poir.	Bribrí :	pía
Quercus sp.	Cabécara :	kós
	Bribrí :	kós
	Brunka :	kós+krá
Rapanea pellucido-punctata (Oerst) Mez	Brunka :	kag-dži+krá
	Térraba :	kirba+gró
Ricinus communis L.	Brunka :	sii+krá

Digitized by Google

Roupala complicata H. B. & K.	Brunka:	kag-dži+krá
	Térraba:	dipsa+gró
Saccharum officinarum L.	Cabécara:	pa-štu
	Bribrí:	ipá-kur
	Brunka:	baχ džiráh
	Térraba:	srór-bó
	Guatuso:	afó-fóra
Sapota Zapotilla Coville	Bribrí:	korób
Scleria bracteata Cav.	Térraba:	dęruš-uá
Sechium edule Sw.	Cabécara:	pís
	Bribrí:	sę-uák
	Brunka:	tsua-uá
	Térraba:	surú
	Guatuso:	pok-pog í-ku
Sida rhombifolia L.	Térraba:	kuar+šó
Solanum mammosum L.	Cabécara:	tęrós-ue
	Bribrí:	tsu-tsu krí-uo
	Brunka:	kahabut+krá
	Térraba:	noí-bo
Spondias lutea	Cabécara:	brá, braá, bará
	Bribrí:	brá
	Brunka:	brá+krá
	Térraba:	fráp
	Guatuso:	χlúru
Stanhopea sp.	Brunka:	kidžur-krí
	Guatuso:	macháru-dżuu-χá
Tecoma chrysantha DC.	Brunka:	gšiš+krá
	Térraba:	gurí
Theobroma angustifolium Moc. & Sessé	Bribrí:	soró
Theobroma bicolor Humb. & Bonpl.	Bribrí:	skar-úb
	Térraba:	uérba (Tirub)
Theobroma Cacao L.	Cabécara:	tsiru+kurú
	Bribrí:	tsirú
	Brunka:	kao+krá
	Térraba:	ko
	Guatuso:	kaχu-tsía
Theobroma simiarum Donn. Sm.	Bribrí:	uir-úb
	Brunka:	dzug-mang-uá
	Térraba:	ku-gín, bik
Triplaris tomentosa Wedd.	Brunka:	turi-švan+krá
Ulmus mexicana Planch.	Cabécara:	džuí

Digitized by Google

Vismia ferruginea H. B. & K.	Brunka:	hunkri+krá
	Térraba:	srin+gró
Vismia tomentosa Ruiz & Pav.	Térraba:	gurák
Vitis caribaea DC.	Cabécara:	gsa-kitša-dié
	Bribrí:	bi-kro+kitšá: bisurúr-kitšá
	Brunka:	bi-u+tšá
	Guatuso:	sirisír
Vochysia guatemalensis Donn. Sm.	Bribrí:	tskirík
Welfia Georgii Wendl.	Bribrí:	urú
Xanthosoma sagittifolium Schott	Cabécara:	bu-í
	Bribrí:	bu-é
	Brunka:	san
	Térraba:	tis: hóko
	Guatuso:	piná
Ximenia americana L.	Brunka:	tsu-krá
Xylopia frutescens Aubl.	Térraba:	trup+kró
Zamia acuminata Oerst.	Brunka:	sém
Zanthoxylum procerum Donn. Sm.	Bribrí:	norí
	Brunka:	ku+krá
Zea Mais L.	Cabécara:	ik
	Bribrí:	ik
	Brunka:	ru+krá
	Térraba:	ip
	Guatuso:	aí

Digitized by Google

NOMBRES DE PLANTAS NO IDENTIFICADOS.

Albahaca de anís
Albahaquilla
Albarrana
Amarillo
Arcá
Arco
Arrayano
Arrocillo
Ascá
Bálsamo negro
Bateo
Bejuco de amarrar [1]
Brasil de clavo
Brasileto negro
Burio blanco [2]
Buriogre
Cacique amarillo
Capitana
Capitaneja
Caraña
Cascuá
Catazín
Cirrí
Cocobola negro
Cocobola ñámbar
Come negro
Contra-veneno [3]
Copalillo
Corozo [4]
Corteza amarga
Corteza blanca
Corteza gruesa
Cristóbal
Cucanilla
Cuculmeca
Curacha
Chichica [5]
Chirraca
Chonta
Choreque
Ébano
Encino blanco
Erepe
Fierrito
Gasparillo [6]
Granadillo
Guácimo amarillo
Guáchara
Güitimonte
Guicharo
Hierba tora
Hoja de pato [7]
Hüiligüiste
Incienso
Ira caballo
Ira mangle
Ira rosa
Madera hierro
Madero
Maderón
Mariá colorado [8]
Mastate [9]
Mastate colorado
Mayo [10]
Morate
Mosepo
Nambiro
Ocotillo
Orquídeas parásitas [11]
Palo azul
Palo macho monte [12]
Palo santo [13]
Papaturro negro
Quiebrahacha
Quina
Quirrá
Quizarracillo
Quizarrá zopilote
Roble amarillo
Saca-guacal
San Juán
San Juanillo
Sirrí
Tigüelote
Tirrá
Títora
Tsipú
Yabo
Zahino
Zahinillo [14]
Zapote colorado [15]
Zapotillo danto
Zapote mico

---

[1] Brunka: sánkua.
[2] Brunka: gšii-krá.
[3] Brunka: kurá-kup.
[4] Brunka: tsa+krá.
[5] Térraba: hen-kuán-gró.
[6] Bribrí: kló, kró.
[7] Cabécara: buík.
[8] Brunka: dét-kri+krá; duti+krá; Cabécara: dęt-šór+ku.
[9] Bribri: da-tsí, dę-tsí, di-tsí; Brunka: kavák-krá; Cabécara: dę-tsí, kar-tsí.
[10] Bribri: tskirík; Brunka: bé-krá, bi-krá; Cabécara: beék.
[11] Bribri: tís; Brunka: kín, kín-srút; Cabécara: ña-pa-grí.
[12] Brunka: trít+krá.
[13] Brunka: tsurít; Cabécara: džirar-krú, zrun-krú.
[14] Cabécara: buí-ku.
[15] Brunka: buúm.

Digitized by Google

CATALOGO DE LAS OBRAS QUE HACEN REFERENCIA A LA FLORA DE COSTA RICA O QUE SON INDISPENSABLES PARA EL ESTUDIO DE LA MISMA.

(a) Obras generales.

BRITTON, L. N., and ROSE, J. N.—New or Noteworthy North American Crassulaceae. Bull. N. Y. Bot. Garden, 3: 1-45. 1903.

CHRIST, DR. H.—Die Farnkräuter der Erde. 1897.

COOK, O. F. and COLLINS, G. N.—Economic Plants of Porto Rico. Contributions from the U. S. National Herbarium, 8: 2. 1903.

DE CANDOLLE, AUG. PYR.—Prodromus Systematis naturalis Regni vegetabilis. 1824-1873.

DE CANDOLLE, ALPH. et CASIMIR.—Monographiae Phanerogamarum. Suites au Prodrome. 1878-1896.

ENGLER, A. und PRANTL, K.—Die natürlichen Pflanzen-Familien. 1890. (En vía de publicación.)

ENGLER, A.—Das Pflanzenreich, Regni vegetabilis conspectus. (En vía de publicación.)

FEDDE, FREDERICO.—Repertorium novarum specierum regni vegetabilis. Berlin, Wilmensdorf. Vol. I, 1904; Vol. II, 1905; Vol. III, 1906.

HUBER, J.—Revue critique des espèces du genre Sapium. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 6: 1906.

KUNTZE, OTTO.—Um die Erde, Reiseberichte eines Naturforschers. 1888.

LINDAU, G.—Acanthaceae americanae. Bull. Herb. Boiss.; I, II: Ser. 1, 3. 1903; III: id. 4, 1904; VI: id. 5. 1905.

MEZ, CARL.—Lauraceae americanae. 1889.

MEZ, CARL.—Additamenta monographica. 1903. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 2 (1902), 3 (1903), 4 (1904), 5 (1905).

MOORE, ALBERT HANFORD.—Revision of the Genus Spilanthes. Proc. Acad. of Arts & Sc. 42, 20. 1907.

OERSTED, A. S.—L'Amérique centrale, recherches sur sa flore et sa géographie physique: résultats d'un voyage dans les Etats de Costa Rica et de Nicaragua, exécuté pendant les années 1846-1848. Copenhague, 1871.

PERKINS, DR. JANET.—Nachtrag zur Monographie der Monimiaceae in Engler's Pflanzenreich Heft. n. 4. Engler's Bot. Jahrb. Bd. XXXI. 1902.

PERKINS, DR. JANET.—Beiträge zur Kenntniss der Styracaceae, 1, Neue Styrax-Arten aus dem tropischen Amerika. Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXXI. 1902.

PERKINS, DR. JANET.—Monographische Uebersicht der Arten der Gattung Lisianthus (Gentianaceae). Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXXI. 1902.

PITTIER, H.—Viaje de Exploración al valle del Rio Grande de Térraba. Anales del Instituto físico-geográfico nacional, t. 5. 1890—Tambien en libro á parte.

PITTIER, H.—Resultados de las observaciones y exploraciones efectuadas (en Costa Rica) durante el año de 1888. Anales del Instituto físico-geográfico nacional, t. 1. 1888—Tambien en folleto á parte.

Digitized by Google

RADLKOFER, L.—Monographie der Sapindaceen-Gattung Serjania. 1875.
RADLKOFER, L.—Ergänzungen zur Monographie der Sapindaceen-Gattung Serjania. 1886.
RADLKOFER, L.—Monographie der Sapindaceen-Gattung Paullinia. 1896.
SAFFORD, WILLIAM EDWIN.—The Useful Plants of the Island of Guam. Contributions from the United States National Herbarium, v. 9. 1905.
SCHIMPER, A. F. W.—Pflanzen-Geographie auf physiologischer Grundlage. 1898.
STEPHANI, F.—Species Hepaticarum. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, Vol. 1–4.
WAGNER, MORITZ, u. SCHERZER, AD. VON.—Die Republik Costa Rica in Central-Amerika. 1856.

(b) Obras especiales.

BAKER, J. G.—Ferns collected in Costa Rica by Mr. P. G. Harrison. Journ. of Botany, 22. 1884.
BAKER, J. G.—Mr. J. J. Cooper's Costa Rica Ferns. Journ. of Botany, 25. 1887.
BEAUVERD, GUSTAVE.—Une nouvelle Cactacée du Costa Rica. Bull. Herb. Boiss. Ser. 2, 7: 1907.
BENTHAM, G., og OERSTED, A. S.—Leguminosae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.
BENTHAM, G.. og OERSTED, A. S.—Labiatae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.
BENTHAM, G., og OERSTED, A. S.—Scrophularinae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.
BOMMER, MME. J. E., & ROUSSEAU, MME. M.—Fungi. Bull. Soc. Bot. Belg. 31. 1892. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 3. 1892.
BOMMER, J. E., et CHRIST, H.—Filices. Bull. Soc. roy. bot. Belg. I. 35. 1896. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 3. 1896.
BRIQUET, J.—Labiatae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.
CHODAT, R.—Polygalaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.
CHRIST, DR. H.—Selaginellaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.
CHRIST, DR. H.—Lycopodiaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.
CHRIST, DR. H.—Filices novae. Bull. Herb. Boiss. 4. 1896.
CHRIST, DR. H.—Filices, 2d mémoire. Ana. Inst. fis. geogr. nac. t. 8. 1901. Prim. Fl. Cost. III, 1. 1901.
CHRIST, DR. H.—Loxomopsis costaricensis nov. gen. et spec. Bull. Herb. Boiss. 2e Sér. t. IV. 1904.
CHRIST, DR. H.—Primitiae florae costaricensis. Filices et Lycopodiaceae III. Bull. Herb. Boiss. 2me Sér. t. 4 (1904), t. 6 (1906), t. 7 (1907).
CLARKE, C. B.—The Cyperaceae of Costa Rica. Contrib. from the U. S. Nat. Herb. 10, 6. 1908.
COGNIAUX, A.—Cucurbitaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.
COGNIAUX, A.—Melastomaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.
COGNIAUX, A.—Une Orchidée nouvelle pour la flore du Costa Rica. Bull. Herb. Boiss. Sér. 2, 2. 1902.
COULTER, JOHN M., and ROSE, J. N.—New Genus of Umbelliferae. Bot. Gaz. XIX. 1894.

Digitized by Google

De Candolle, Casimir.—Piperaceae costaricenses novae. Bull. Soc. Bot. Belg. 29, 2: 69–71. 1891.

De Candolle, Casimir.—Begoniaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.

De Candolle, Casimir.—Piperaceae I. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891.

De Candolle, Casimir.—Piperaceae II. Prim. Fl. Cost. II, 3. 1899.

De Candolle, Casimir.—Meliaceae costaricenses. Bull. Herb. Boiss. 2e Sér. t. V. 1905.

De Wildeman.—Observations sur quelques formes d'Algues terrestres épiphytes. Bull. Soc. Bot. Belg. 27, 1: 119–126. 1888.

Donnell Smith, John.—Enumeratio Plantarum Guatemalensium imprimis a H. de Tuerckheim collectarum. 1889.

Pars I. 1889	Pars V. 1899
Pars II. 1891	Pars VI. 1903
Pars III. 1893	Pars VII. 1905
Pars IV. 1895	Pars VIII. 1907

Donnell Smith, John.—Undescribed Plants from Guatemala and other Central American Republics:

XIII.	Coulter's	Bot.	Gaz.	XIX. 1894.
XIV.	"	"	"	XX. 1895.
XV.	"	"	"	XX. 1895.
XVI.	"	"	"	XX. 1895.
XVII.	"	"	"	XXIII. 1897.
XVIII.	"	"	"	XXIII. 1897.
XIX.	"	"	"	XXIV. 1897.
XX.	"	"	"	XXV. 1898.
XXI.	"	"	"	XXVII. 1899.
XXII.	"	"	"	XXXI. 1901.
XXIII.	"	"	"	XXXIII. 1902.
XXIV.	"	"	"	XXXV. 1903.
XXV.	"	"	"	XXXVII. 1904.
XXVI.	"	"	"	XXXVII. 1904.
XXVII.	"	"	"	XL. 1905.
XXVIII.	"	"	"	XLII. 1906.
XXIX.	"	"	"	XLIV. 1907.

Donnell Smith, John.—Polypetalae (Pars). Prim. Fl. Cost. II, 1. 1898.

Donnell Smith, John.—Gamopetalae. Prim. Fl. Cost. II, 2. 1898.

Durand, Th.—Quelques notes sur les récoltes botaniques de Mr. H. Pittier dans l'Amérique centrale. Bull. Soc. Roy. Bot. Belg. 27, 2. 1888.

Durand, Th. & Pittier, H.—Primitiae Florae Costaricensis, vol. I. 1891–1895.
Fasc. I: 1891. Bull. Soc. Bot. Belg. XXX. 1891.
Fasc. II: 1893. l. c. XXXI. 1892.
Fasc. III: 1895. l. c. XXXV. 1895.

Engler, Dr. A.—Beiträge zur Kenntniss der Araceae; VIII, Revision der Gattung Anthurium Schott. Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXV. 1898.

Engler, Dr. A.—Araceae. Prim. Fl. Cost. II, 6. 1900.

Engler, Dr. A.—Beiträge zur Kenntniss der Araceae, X. Engl. Bot. Jahrb. Bd. XXXVII. 1905.

Hackel, E.—Neue Graeser, I. Oesterr. Bot. Zeitschr. Jahrg. 1901.

Hackel, E.—Neue Graeser, II. Oesterr. Bot. Zeitschr. Jahrg. 1902.

Hallier, H.—Convolvulaceae.—Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.

Digitized by Google

HEMSLEY, W. B.—Diagnoses Plantarum Novarum vel minus cognitarum Mexicanarum et Centrali-Americanarum, partes 1-3. 1878-1879.

HENNINGS, P.—Fungi costaricenses I, a cl. Dr. H. Pittier mis. Hedwigia, Bd. XLI. 1902.

HOFFMANN, DR. C.—Exkursion nach dem "Volcan de Cartago" in Central Amerika. Bonplandia VI. 1856.

HOFFMANN, DR. C.—Exkursion nach dem Barba Vulkan in Costa Rica. Bonplandia VI. 1856.

KLATT, DR. F. W.—Plantae Lehmanniannae in Guatemala, Costa Rica et Colombia collectae. Compositae. Engler's Bot. Jahrb. Bd. VIII. 1886.

KLATT, F. W.—Compositae. Bull. Soc. Bot. Belg. 31. 1892. Id.—Prim. Fl. Cost. I. 2. 1892. Compositae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.

KLATT, DR. F. W.—Iridaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 35. 1895. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 3. 1895.

KRÄNZLIN, F.—Eine neue Rodriguezia-Art. Bull. Herb. Boiss. 3: 630. 1895.

KRÄNZLIN, F.—Eine neue Epidendrum-Art. Bull. Herb. Boiss. 3: 607. 1895.

LEHMANN, F.—Crytogamae Centrali Americanae, in Guatemala, Costa Rica, Colombia et Ecuador lectae. Bull. Herb. Boiss. 2. 1894.

LIEBMANN, F.—Mexicos Halvgraes, bearbeidede Forgaen gernes og egne Materialier med Tillaeg af de i Nicaragua og Costa Rica af Mag. A. S. Oersted samlede samt nogle faa ubeskrevne vestindiske Former. Vidensk. Selsk. Skr. V. 2. 1851.

LIEBMANN, F.—Mexicos og Central-Americas neldeagtige Planter (Urticeae, Moreae, Artocarpeae og Ulmaceae). Vidensk. Selsk. Skr. V. 2. Kjopenhavn, 1851.

LINDAU, G.—Acanthaceae. Prim. Fl. Cost. II, 4. 1900.

MARCHAL, E.—Araliaceae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. 1891. Id.—Primitae Fl. Cost. I, 1. 1891.

MAXON, WILLIAM R.—Report on a Collecting Trip in Costa Rica. Journ. N. Y. Bot. Garden, 7: 187-193, figs. 23 and 24. 1906.

MEZ, CARL.—Bromeliaceae et Lauraceae novae vel adhuc non satis cognitae. Beibl. zu Engl. Bot. Jahrb. (Bd. XXX), n. 67. 1901.

MICHELI, M.—Leguminosae. Bull. Soc. Bot. Belg. 30. Id.—Prim. Fl. Cost. I, 1. 1891.

MICHELI, M.—Légumineuses nouvelles de l'Amérique centrale. Bull. Herb. Boiss. 2. 1894.

MÜLLER, DR. J.—Lichenes (costaricenses), Durand et Pittier, Primitiae Fl. Cost. Bull. Soc. Bot. Belg. XXX. 1891.

NASH, GEORGE V.—Costa Rican Orchids. Bull. Torr. Bot. Club, n. 34, p. 113-124, Pls. 7 and 8. 1907.

OERSTED, A. S.—Leguminosae centroamericanae—Véase Bentham, G., og Oersted.

OERSTED, A. S.—Centralamerikas Rubiaceer (Bestemmelser og Beskrivelser mestendeels af G. Bentham). Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1852.

OERSTED, A. S.—Compositae centroamericanae, bestemmelser og Beskrivelser af G. Bentham. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1852.

OERSTED, A. S.—Gentianeae Centroamericanae af A. Grisebach. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.

OERSTED, A. S.—Labiatae centro-americanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.

OERSTED, A. S.—Scrophularinae centro-americanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.

OERSTED, A. S.—Malpighiaceae centroamericanae af A. Grisebach. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1853.

OERSTED, A. S.—Mexicos og Centralamerikas Acanthaceer. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1854.

Digitized by Google

OERSTED, A. S.—Myrtaceae centroamericanae bestemmelser og beskrivelser af Dr. O. Berg. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1855.

OERSTED, A. S.—Plantae novae centroamericanae. Decas 1-3. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1856-57.

OERSTED, A. S.—Palmae centroamericanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1858.

OERSTED, A. S.—Til Belysnig af Slaegten Viburnum. Natur. Foren. Vidensk. Meddel. 1860.

OERSTED, A. S.—Myrsineae centroamericanae et mexicanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1861.

OLIVER, DANIEL.—Loranthaceae Mexicanae et Centro-Americanae. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1864.

PAX, F.—Euphorbiaceae. Prim. fl. Cost. II, 5. 1900.

PFAU, RICARDO.—New, rare and beautiful Orchids of Costa Rica, and how they grow at home. San José de Costa Rica (sin fecha).

PITTIER, H.—Primitiae Florae Costaricensis, t. II. San José de Costa Rica, 1898-1900. 1902—Id. Anales Inst. Fis. Geogr. t. IX (1896). 1898.

PITTIER, H.—The Lecythidaceae of Costa Rica. Contrib. U. S. Nat. Herb. 12, 2. 1908.

PITTIER, H.—Tonduzia, a New Genus of Apocynaceae. Contrib. U. S. Nat. Herb. 12, 2. 1908.

PITTIER, H.—The Sapium of Mexico and Central America. Contr. U. S. Nat. Herb. 12, 4. 1908.

PITTIER, H.—New or Noteworthy Plants from Colombia and Central-America. Contrib. U. S. Nat. Herb. 12, 6. 1908.

PLANCHON & OERSTED.—Centralamerikas Lobeliaceer. Vidensk. Meddel. Kjöbenhavn, 1857.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Bryophytae et Cormophytae costaricenses anno 1875 lectae. Journ. of Bot. New Ser. VI, n. 225-231. 1877.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Plantae costaricenses anno 1875 lectae. Linnea XLI. 1877.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Ueber die Flora u. Vegetations-Verhältnisse der Republick Costa Rica. Sitzungsb. d. bot. Ver. d. Prov. Brandenbg, Bd. 19: 18-24. 1877.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Beitrag zur Kenntniss der Flora von Costa Rica in Central Amerika. Abhandlgn. d. bot. Ver. d. Prov. Brandenbg. Bd. 19: 58-78. 1877.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Landwirthschaft und Gärtnerei der Republik Costa Rica in Central-Amerika. Monatschr. d. Ver. zur Beförd. des Gartenb., 20. Jahrg. pp. 64-70 u. 102-106. 1877.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—Die Pflanzenwelt von Costa Rica. Ein Beitrag zur Kenntniss der Flora von Central-Amerika. Mit einer Karte. XVIter Jahresb. d. Ver. für Erdkunde zu Dresden, Bd VI: 25-124. 1897.

POLAKOWSKY, DR. HELMUT.—La Flora de Costa Rica. Contribution al estudio de la fitogeografia centro-americana. Traducido del alemán por Manuel Carazo Peralta y anotado por H. Pittier. Anales del Inst. fis. geogr. t. 2. 1890.

RADLKOFER, DR. L.—Sapindaceae costaricenses determinatae novaeque descriptae. Bull. Herb. Boiss. 2me Sér. t. V. 1905.

RADLKOFER, DR. L.—Guareae species duae novae costaricenses. Bull. Herb. Boiss. t. V. 1905.

RENAULD, F. et CARDOT, J.—Musci costaricenses, 1er article, Durand et Pittier, Primit. Fl. Cost. Bull. Soc. roy. bot. Belg. t. XXXI. 1893.
2d article, Bull. Soc. roy. bot. Belg. t. XXXII. 1893.
3e article, ibid. t. XLI. (1902-03).

SEEMEN, O. VON.—Das von H. Pittier u. A. Tonduz in Costa-Rica gesammelte Quercus-Material. Bull. Herb. Boiss. 2e Sér. 4. 1904.

Digitized by Google

STEPHANI, F.—Hepaticae. Bull. Soc. Bot. Belg. 31. 1892. Id.—Prim. Fl. Cost. II, 2. 1892.

STEPHANI, F.—Cryptogamae Centrali-Americanae in Guatemala, Costa Rica, Colombia et Ecuador lectae. Hepaticae. Bull. Herb. Boiss. 2: 402. 1894.

TONDUZ, AD.—La fumagina del cafeto. Anales Inst. fis. geogr. vol. 7. 1894. Tambien en folleto á parte.

TONDUZ, AD.—Informe sobre una enfermedad del cacaotero. San José, 1895.

TONDUZ, AD.—Exploraciones botánicas en la parte meridional de Costa Rica. Anales Inst. fis. geogr. t. IV. 1891. Tambien en folleto á parte.

TONDUZ, AD.—Exploraciones botánicas en Talamanca. Informe preliminar. Anales Inst. fis. geogr. t. VIII. 1895. Tambien en folleto a parte.

TONDUZ, AD.—Herborisations au Costa Rica. Bull. Herb. Boiss. t. III. 1895.

WAGNER, MORITZ.—Ueber den Character und die Hohenverhältnisse der Vegetation in den Cordilleren von Veragua und Guatemala. Sitzungsb. d. k. bäyer. Akad. d. Wissensch. 1866. München.

WARBURG, DR. A.—Myristicaceae costaricenses. Rep. nov. sp. regn. veg. 1. 1905.

WARNSDORF, C.—Cryptogamae centrali-Americanae in Guatemala, Costa Rica, Colombia et Ecuador lectae. Bull. Herb. Boiss. 2: 389. 1894.

WEBER, DR. ALB.—Les Cactées de Costa Rica. Bull. Mus. Hist. Nat. Paris, 1902.

WERCKLÉ, C.—Obstpflanzen von Costa Rica. Tropenpflanzer, VII. 1903.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Este libro se halla de venta:

En San José, en la Librería de don Antonio Lehmann.

En Berlin (Alemania), donde Friedländer & Sohn, Carlstrasse 12.

En Washington, donde el Autor, 2111 K Str. NW.

Precio: ₱2,15

(=$1,00 =Mk.4,00 =Fr.5,00)

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

UNIVERSITY OF TEXAS AT AUSTIN - UNIV LIBS
3023969136
0 5917 3023969136

Digitized by Google